



Les jardiniers du val d'authion

venez visiter le site: lesjardiniersduvaldauthion.fr

Gâteau aux haricots blancs et à la framboise

ingrédients :

200 gr de haricot blanc

100 gr de sucre roux

70gr de farine

50 gr de beurre salé

50gr de compote de pommes

1CS d'extrait de vanille

250gr de framboises

réalisation :

cuire les haricots blancs dans de l'eau légèrement salée

battre les œuf avec le sucre, ajouter les haricots, la farine, la compote, l'extrait de vanille et mixer le tout .

Faire fondre le beurre et l'ajouter au mélange précédent.

Dans un plat beurré déposer une couche de pâte puis mettre les framboises et recouvrir du reste de la pâte.

Préchauffer votre four à 180° cuire votre gâteau pendant au moins 30mn il faut qu'il soit légèrement doré sur le dessus.

Bon appétit