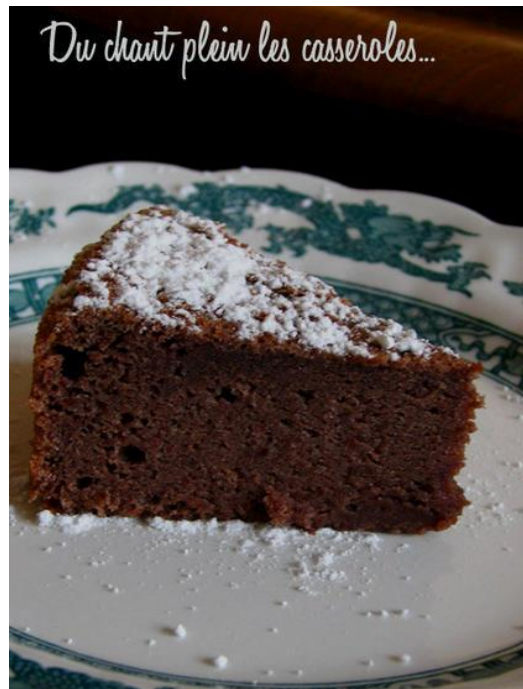


## Fondant aux haricots rouges



Pour un moule de 20 cm de diamètre environ (ou un moule carré de taille équivalente)

- 4 oeufs
- 500g de pâte de haricots rouges (que l'on peut confectionner soi-même, mais c'est assez long ; plus simplement, acheter une boîte toute prête dans les épiceries asiatiques)
- 125g de beurre 1/2 sel
- 1/2 gousse de vanille
- 1 cuillère à soupe de rhum ou de cognac ou d'armagnac (Ok c'est pas très asiatique, mais de toute façon on est en plein "fusion food" ; - )
- 2 c. à soupe de farine
- un voile de sucre glace pour le décor

1. Mélanger la pâte de haricots rouges avec le beurre fondu, ajouter les jaunes d'oeufs, le rhum, la farine. Battre les blancs en neige ferme et incorporer délicatement à la pâte.

2. Verser dans un moule rond ou carré beurré et fariné et on fait cuire 40 à 45 minutes à 180°. Après démoulage, on saupoudre de sucre glace.

Déguster avec une tasse de Pu Erh ou de Yunnan.

© *Du chant plein les casseroles...*

<http://www.nataliakriskova.com/article-13891875.html>