Chocoazuki (gâteau sans gluten)

Encore une bizarrerie trouvée sur le blog de Lignes et Papilles que je n'ai pu m'empêcher de tester : des haricots secs dans un cake au chocolat, il fallait oser. Mais finalement le goût des haricots s'accorde très bien avec le chocolat et le miel. Ils sont d'ailleurs le plus souvent consommés sucrés en une sorte de confiture appelée pâte d'azuki.

Les haricots azukis sont des petits haricots rouges, que l'on trouve dans les épiceries asiatiques. Ils se préparent comme des lentilles.

Ingrédients (pour un petit moule à cake de L 22 x l 12 x H 6 cm):

- 100 g de haricots azukis (poids sec)
- 100 g de chocolat au lait
- 100 g de fromage blanc
- 70 g de miel
- 2 œufs
- 1 pincée de bicarbonate
- 1 pointe de levure chimique

Préparation :

La veille, mettre les haricots à tremper dans un bol d'eau froide.

Le lendemain, les rincer à grande eau, puis les mettre dans une grande casserole d'eau avec le bicarbonate et porter faire bouillir environ 30 minutes, jusqu'à ce que les haricots soient cuits.

Préchauffer le four à 180°C (Th 6).

Égoutter les haricots dans une passoire et laisser tiédir.

Mettre les haricots dans un mixeur et mixer finement pour obtenir une purée homogène. Ajouter ensuite le lait, les jaunes d'œufs et le fromage blanc. Mixer à nouveau.

Faire fondre le chocolat 2 min au micro-ondes. Verser sur le purée avec la levure chimique et mélanger pour obtenir une pâte homogène.

Battre les blancs en neige ferme et les incorporer délicatement à la préparation.

Verser la pâte dans un petit moule à cake en silicone. Enfourner et laisser cuire 45 min. Laisser le gâteau au moins 15 min dans le four éteint pour éviter qu'il ne retombe.

Démouler ensuite et servir froid.

Le 12 Janvier 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances
Lien : http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/01/12/16374434.html