

## INGRÉDIENTS

- 720 g de haricots blancs
- 480 g de sucre roux
- 300 g beurre
- 150 g de cacao pur
- 50 g d'amandes concassées
- 50 gr de cerneaux de noix
- 50 g de noix de pécan
- 50 g de noisettes concassées
- Rhum - Pour mémoire
- 12 œufs

1 PLAQUE GN 1/1

## PRÉPARATION

- Mixer les haricots préalablement rincés et égouttés avec le sucre et le rhum
- Incorporer à cette préparation, les jaunes d'œufs, le beurre fondu et le cacao
- Monter les blancs en neige et les ajouter délicatement
- Incorporer les fruits secs
- Cuire sur un papier sulfurisé graissé (60/40) à 150° environ 20/25', sonde à cœur 85°

**BROWNIE**  
**FRUITS SECS**  
**HARICOTS**  
**BLANCS**