

Cupcakes aux haricots blancs et à la confiture

Ingrédients

- 150 g de haricots blancs cuits (60 g sec)
- 50 g de sucre
- 100 g de beurre
- 45 g de fécule de maïs
- 2 gros œufs
- 80 g de confiture (au choix), dans notre recette, de l'abricotine



Préparation

1. Préchauffer le four à 170°C
2. Chauffer doucement les haricots avec le sucre dans un saladier au bain marie. Mixer hors du feu, ajouter le beurre en morceaux pour qu'il fonde.
3. Séparer les blancs des jaunes. Monter les blancs en neige ferme.
4. Dans le saladier ajouter les jaunes d'œuf, la maïzena, la confiture, remuer et incorporer les blancs en neige délicatement.
5. Verser dans les petits moules sans remplir.
6. Cuire au four 170°C durant 20 minutes.