

Gâteau de pois chiches au chocolat

Pour 8 personnes: 370g de pois chiches cuits

2 œufs

200g de chocolat noir corsé (au moins 65%)

100g de dattes dénoyautées

80mL d'eau chaude

un sachet de levure chimique

arôme selon ses goûts (vanille, café, zestes d'orange)

- 1) Préchauffer le four à 180°C
- 2) Faire bouillir de l'eau et y mettre les dattes 5 minutes
- 3) Dans un saladier (ou le bol d'un robot) mettre les dattes égouttées, le chocolat et les 80mL d'eau, mixer.
- 4) Ajouter les pois chiches, mixer
- 5) Ajouter les œufs l'un après l'autre en mixant entre chaque.
- 6) Terminer avec la levure et mélanger bien pour obtenir un mélange homogène onctueux. C'est assez compacte mais si cela paraît trop dense ajouter un peu d'eau pour assouplir.
- 7) Verser le mélange dans un moule beurré et enfourner pour 30 à 40 minutes selon votre moule. Pour un gâteau moins humide il faut choisir un moule plus large.
- 8) Laisser refroidir avant de déguster

Source : www.ptitchef.com