

Gâteau au chocolat - purée de pois chiche

Pour 8 personnes

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 30 min

Ingrédients

- 300 g de pois chiches cuits
- 2 œufs
- 200 g de chocolat noir
- 100 g de sucre
- 150 ml de lait, de soja, d'amande...
- 1 sachet de poudre à lever
- 1 cuillère à café de poudre de cannelle
- 1 cuillère à café de poudre de gingembre
- un peu d'huile d'olive pour le moule

Préparation

1 Réduire les pois chiches cuits en purée, si vous avez cuits les pois chiche vous-même, vous aurez veillé à garder de l'eau de cuisson pour ajouter à la purée de pois chiche pour lui donner une texture un peu humide comme de l'houmous.

2 Mettez les œufs et le sucre dans un récipient battez bien le tout, le mélange ne blanchi pas avec le sucre, mais devient quand même un peu mousseux.

3 Faites fondre le chocolat dans une casserole avec le lait.

4 Ajoutez au mélange oeufs/sucre, les pois chiche réduits en purée et le mélange chocolat/lait ainsi que la levure et les épices (cannelle et gingembre).

5 Bien mélangez et versez dans un moule préalablement huilé. La pâte est assez liquide c'est normal

6 Mettre au four 30 min thermostat 6.