



GÂTEAU CHOCOLAT ET POIS CHICHES

Pour 6/8 personnes

INGRÉDIENTS :

pois chiches cuits : 250g

sucres roux : 300g

œufs : 4 unités

beurre : 200 g

cacao pur : 100g

option levure : 20g (si vous ne montez pas les blancs en neige)

option vanille ou rhum

RECETTE :

- mixer les pois chiches (rincés et égouttés) avec le sucre, 1 pointe de vanille et/ou rhum, les jaunes d'œufs**, le beurre fondu, le cacao,
- monter et incorporer les blancs en neige,
- cuire dans un plat sur papier sulfurisé graissé 150° environ 20/25 min (sonde à cœur 85°)

**si option sans blanc en neige : y mettre l'œuf entier et la quantité de levure à gâteau indiquée.

Bon appétit, à bientôt