


Gâteau moelleux à la pâte de pois cassés



Ingrédients

- 65g de pois cassés secs
 - 40g de sucre roux
 - 40g de poudre d'amandes
 - 2 œufs
- 
- 1 pincée de bicarbonate pour la cuisson
 - 60g de beurre
 - amandes effilées ou concassées

Préparation


- La veille, faire tremper les pois cassés dans une grande quantité d'eau.
- Le lendemain, cuire les pois cassés dans 5 fois leur volume d'eau durant environ 45min (jusqu'à ce qu'ils soient tendres). Ajouter la pincée de bicarbonate.
- Garder un tout petit peu d'eau de cuisson et ajouter le sucre roux aux pois cassés, remettre à cuire jusqu'à ébullition.
- Ajouter la vanille et mixer le tout.
- Préchauffer le four à 170°C.
- Faire fondre le beurre au bain-marie (ou au four micro-ondes).
- Dans un saladier, verser la pâte de pois cassés, ajouter la poudre d'amandes et le beurre fondu. Mélanger pour obtenir une pâte homogène.
- Séparer les blancs des jaunes. Ajouter les jaunes à la préparation précédente, mélanger pour obtenir une préparation homogène.
- Battre les blancs en neige ferme. Les incorporer délicatement au mélange précédent.
- Verser dans le moule, parsemer d'amandes effilées ou concassées et enfourner pour 30 min.
- Vérifier la cuisson en piquant un cure-dent dans le gâteau, celui-ci doit ressortir sec.



Gâteau moelleux à la pâte de pois cassés



Ingrédients

- 65g de pois cassés secs
 - 40g de sucre roux
 - 40g de poudre d'amandes
 - 2 œufs
- 
- 1 pincée de bicarbonate pour la cuisson
 - 60g de beurre
 - amandes effilées ou concassées

Préparation

- La veille, faire tremper les pois cassés dans une grande quantité d'eau.
- Le lendemain, cuire les pois cassés dans 5 fois leur volume d'eau durant environ 45min (jusqu'à ce qu'ils soient tendres). Ajouter la pincée de bicarbonate.
- Garder un tout petit peu d'eau de cuisson et ajouter le sucre roux aux pois cassés, remettre à cuire jusqu'à ébullition.
- Ajouter la vanille et mixer le tout.
- Préchauffer le four à 170°C.
- Faire fondre le beurre au bain-marie (ou au four micro-ondes).
- Dans un saladier, verser la pâte de pois cassés, ajouter la poudre d'amandes et le beurre fondu. Mélanger pour obtenir une pâte homogène.
- Séparer les blancs des jaunes. Ajouter les jaunes à la préparation précédente, mélanger pour obtenir une préparation homogène.
- Battre les blancs en neige ferme. Les incorporer délicatement au mélange précédent.
- Verser dans le moule, parsemer d'amandes effilées ou concassées et enfourner pour 30 min.
- Vérifier la cuisson en piquant un cure-dent dans le gâteau, celui-ci doit ressortir sec.

