

Gâteau au chocolat et pois chiches

Ingrédients

- 350 g de pois chiches égouttés
- 2 œufs
- 150 g de chocolat
- 100 g de dattes dénoyauté
- 180 ml d'eau
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé



Préparation

1. Egoutter et rincer les pois chiches. Mixer.
2. Faire bouillir l'eau, y ajouter les dattes et laisser cuire 5 minutes. Faire fondre le chocolat au bain marie ou au micro-ondes.
3. Mixer les dattes avec l'eau, puis ajouter le chocolat fondu.
4. Incorporer la moitié des pois chiches mixés. Ajouter un œuf et mélanger.
5. Incorporer le reste des pois chiches mixés, la levure, la vanille et enfin le deuxième œuf. Bien mélanger.
6. Mettre le mélange dans un moule et faire cuire au four préchauffé à 180° C pendant une trentaine de minutes.