



Gâteau au chocolat et pois chiches

 6 personnes  40 min  30 à 45 min - 180°C



2 Oeufs

278 g de pois chiches rincés et égouttés (1 boîte de 540 ml)

150 g de chocolat noir corsé

75 g de dattes dénoyautées

80 ml d'eau

1 sachet de levure chimique

1 cuillère à soupe de vanille ou autre arôme

Préchauffer le four à 180°C

Amener l'eau à ébullition et y mettre les dattes pour 5 minutes

Dans le bol d'un robot, verser les dattes et l'eau + le chocolat.

Mélanger

Ajouter le reste des ingrédients 1 par 1 jusqu'à obtenir un mélange onctueux.

La masse est assez compacte, c'est normal mais si elle est vraiment dense vous pouvez l'assouplir un peu avec d'eau

Verser dans un moule beurré

Enfourner pour 30 à 45 minutes selon la grosseur et la hauteur de votre moule. Si vous préférez un gâteau un peu moins humide, choisissez un moule plus large

Faire refroidir

Bon Appétit