

# Gâteau chocolat et pois chiches

POUR 6 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MINUTES

TEMPS DE CUISSON : 35 MINUTES

## INGRÉDIENTS :

400 g de pois chiches égouttés en conserve  
2 œufs  
150 g de chocolat noir (70% de cacao minimum de préférence)  
100 g de dattes sèches dénoyautées

180 ml d'eau  
1 sachet de levure chimique  
20 g de beurre pour le moule  
20 g de farine pour le moule

**Préchauffez** le four à 180°C (th.6). **Faites bouillir** l'eau. Ajoutez les dattes et faites-les cuire à feu doux pendant environ 5 minutes. **Ajoutez** le chocolat cassé en morceaux et poursuivez la cuisson jusqu'à ce qu'il soit totalement fondu. Dans le bol d'un robot, **mixez** le mélange dattes et chocolat fondu. **Ajoutez** la moitié des pois chiches et mixez à nouveau.

**Ajoutez** un œuf et mixez. Ajoutez les pois chiches restants et mixez de nouveau. Ajoutez le dernier œuf et la poudre à lever et mixez. **Versez** dans un moule à manqué beurré et fariné de 20 ou 22 cm et enfournez pendant 30 minutes. **À déguster** encore tiède avec un coulis de fruits rouges ou un voile de sucre glace...



## L'astuce :

Vous pouvez aussi utiliser de la farine de pois chiches à la place de la farine de blé.