



GÂTEAU AUX POIS CHICHES ET CHOCOLAT BLANC

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 200g de chocolat blanc
- 400g de pois chiches cuits
égouttés
- 300g d'œufs (5 œufs)
- 170g de sucre
- 10g huile de colza
- 11g de levure chimique (1 sachet)

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN
CUISSON : 45 MIN
TEMPS TOTAL : 1 H

PRÉPARATION

- 1. Faire fondre le chocolat blanc au bain marie ou au micro-onde.*
- 2. Préchauffer le four à 160 degrés C.*
- 3. Dans un saladier, mettre les pois chiches cuits et égouttés avec le sucre, les œufs, l'huile de colza et la levure.*
- 4. Mixer le tout jusqu'à ce que les pois chiches deviennent une purée.*
- 5. Ajouter le chocolat blanc fondu à la préparation. Bien mélanger.*
- 6. Mettre la préparation dans un moule beurré. Cuire à 160 °C pendant 45 min.*

