



2, Rue Michel Neuville
60150 - THOUROTTE -

Cours animé par Thérèse MARTINEZ
Le Mardi 09 Septembre 2025

GATEAU au CHOCOLAT et aux POIS CHICHES

Four à 180 (TH 6) – Cuisson 30 minutes –

370 g. de pois chiches rincés et égouttés.
200 g. de chocolat.
100 g. de dattes dénoyautées.
180 ml. d'eau.
2 œufs.
1 sachet de levure chimique.
1 cuillère à soupe d'arôme de vanille.

Préchauffez le four à 180° (Th 6)

Mettre les pois chiches dans un robot pour obtenir une purée.

Portez l'eau à ébullition et plongez-y les dattes pendant 5 minutes.

Dans le bol du robot, versez les dattes, l'eau et le chocolat fondu.

Mélangez puis ajoutez les autres ingrédients un par un jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Versez dans un moule rond à bord haut beurré et fariné au préalable

Enfournez pour 30 mn. et laissez refroidir avant de déguster.