

Fondant au chocolat pois chiches et dattes

Ingrédients

- 370 g de pois chiches cuits
- 2 œufs
- 200 g de chocolat noir
- 100 g de dattes dénoyautées
- 180 ml d'eau
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à soupe d'arôme de vanille
- 1/2 cuillère à café de gingembre en poudre
- 1/2 cuillère à café de cannelle en poudre
- Éventuellement du cacao en poudre non sucré ou du sucre glace pour le décor



Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6). Portez l'eau à ébullition et plongez-y les dattes pour 5 minutes.

Dans le bol du robot, versez les dattes, l'eau, le chocolat fondu et les épices. 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 ou en silicone. Enfournez pour 30 minutes et laissez refroidir avant de déguster. Si vous le souhaitez, vous pouvez saupoudrer de cacao ou de sucre glace avant de servir.