

Le palais gourmand

1 boîte de 19 oz (370gr) de pois chiches rincés, égouttés et peau enlevée

2 oeufs

200gr de chocolat noir

100gr de dattes dénoyautées

3/4 tasse d'eau bouillante

1 c. à thé de poudre à pâte (levure chimique)

1 c. à table d'arôme de vanille

1/2 c. à thé de gingembre en poudre

1/2 c. à thé de cannelle

Cacao ou sucre glace pour le dessus (facultatif)

Préchauffer le four à 350°(180°). Beurrer et fariner un moule rond ou carré de 8 ou 9 pouces de diamètre. Dans un bol, mettre les dattes et verser l'eau bouillante dessus. Laisser reposer 5 minutes environ et pendant ce temps, faire fondre le chocolat. 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 obtention d'un mélange homogène. Enfournez pour 30 minutes et laissez refroidir avant de déguster! Si désiré, saupoudrez le dessus de cacao ou de sucre glace.