

# Recette sans gluten : gâteau au chocolat sans beurre sans farine

- 

## Recette végétarienne

- Recette sans gluten
- Recette sans lait



Pour 8 personnes

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 30 min

## Ingrédients

- 300 g de pois chiches cuits
- 2 œufs
- 200 g de chocolat noir sans gluten
- 100 g de rapadura
- 150 ml de lait de soja
- 1 sachet de poudre à lever sans gluten
- 1 cuillère à café de poudre de cannelle
- 1 cuillère à café de poudre de gingembre
- un peu d'huile d'olive pour le moule

1. Réduire les pois chiches cuits en purée, si vous avez cuits les pois chiche vous-même, vous aurez veillé à garder de l'eau de cuisson pour ajouter à la purée de pois chiche pour lui donner une texture un peu humide comme de l'houmous.
2. Mettez les œufs et le rapadura dans un récipient battez bien le tout, le mélange ne blanchi pas avec le rapadura, mais devient quand même un peu mousseux.
3. Faites fondre le chocolat dans une casserole avec le lait de soja.
4. Ajoutez au mélange oeufs/rapadura les pois chiche réduits en purée et le mélange chocolat/lait de soja ainsi que la levure et les épices (cannelle et gingembre).
5. Bien mélangez et versez dans un moule préalablement huilé. La pâte est assez liquide c'est normal
6. Mettre au four 30 min thermostat 6.

## Le conseil de Karen

J'ai testé avec des flageolets ça marche très bien aussi, je sais ça parait bizarre :).

C'est un gâteau dédié à [oh my cake](#) il a l'air fan des gâteaux un peu expérimentaux. :) Et aussi à mes collègues qui testent sans se plaindre ;) (je sais les gars vous n'avez pas le choix je suis votre chef :D)