

Gâteau moelleux à la pâte de pois cassés



Ingrédients

- 100g de pois cassés crus (200g cuits)
- 80g de sucre roux
- 40g de poudre d'amandes
- 2 œufs
- 30g de farine
- 1 pincée de bicarbonate pour la cuisson
- 80g de beurre
- Amandes effilées ou concassées

Préparation

- Cuire les pois cassés dans 5 fois leur volume d'eau durant environ 30min (jusqu'à ce qu'ils soient tendres). Ajouter la pincée de bicarbonate.
- Garder un tout petit peu d'eau de cuisson et ajouter le sucre roux aux pois cassés, remettre à cuire jusqu'à ébullition
- Mixer le tout
- Préchauffer le four à 170°C
- Faire fondre le beurre
- Dans un saladier, verser la pâte de pois cassés, ajouter la poudre d'amandes, la farine et le beurre fondu. Mélanger pour obtenir une pâte homogène
- Séparer les blancs des jaunes. Ajouter les jaunes à la préparation précédente
- Battre les blancs en neige ferme. Les incorporer délicatement au mélange précédent
- Verser dans le moule, parsemer d'amandes effilées ou concassées et enfourner pour 30 min



Gâteau moelleux à la pâte de pois cassés



Ingrédients

- 100g de pois cassés crus (200g cuits)
- 80g de sucre roux
- 40g de poudre d'amandes
- 2 œufs
- 30g de farine
- 1 pincée de bicarbonate pour la cuisson
- 80g de beurre
- Amandes effilées ou concassées

Préparation

- Cuire les pois cassés dans 5 fois leur volume d'eau durant environ 30min (jusqu'à ce qu'ils soient tendres). Ajouter la pincée de bicarbonate.
- Garder un tout petit peu d'eau de cuisson et ajouter le sucre roux aux pois cassés, remettre à cuire jusqu'à ébullition
- Mixer le tout
- Préchauffer le four à 170°C
- Faire fondre le beurre
- Dans un saladier, verser la pâte de pois cassés, ajouter la poudre d'amandes, la farine et le beurre fondu. Mélanger pour obtenir une pâte homogène
- Séparer les blancs des jaunes. Ajouter les jaunes à la préparation précédente
- Battre les blancs en neige ferme. Les incorporer délicatement au mélange précédent
- Verser dans le moule, parsemer d'amandes effilées ou concassées et enfourner pour 30 min

