



Couronnes chocolatées

Temps de préparation : 40 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Pour la pâte à gâteau

- 50 g de chocolat noir
- 45 g de pépites de chocolat
- 150 g de pois chiches Origine France Vivien Paille
- 80 ml de lait
- 1 œuf
- ½ cuillère à café de levure
- 80g de beurre de cacahuète
- 70 à 90g de sirop d'agave
- 1 poignée de noix (ici de Grenoble et de pécan)
- huile de coco (ou beurre)

Pour le glaçage

- 1 cuillère à soupe d'huile de coco
- 60 g de chocolat noir
- des copeaux de chocolat ou des vermicelles de couleur pour la décoration (facultatif)

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Pendant ce temps, mixer finement les pois chiches dans le lait chaud. Le mélange doit être homogène. Ajouter le chocolat noir, l'œuf, la levure, le beurre de cacahuète, le sirop d'agave et mixer à nouveau. Quand la pâte est

complètement homogène, placer dans un saladier et laisser refroidir quelques minutes.

3. Ajouter les noix grossièrement concassées et les pépites de chocolat. Bien mélanger.
4. Graisser les moules des couronnes et les remplir à 5mm du bord.
5. Enfourner pour 15 à 20min. Enfoncez la lame d'un couteau au cœur d'une des couronnes, si elle ressort sèche : c'est prêt !
6. Laisser tiédir avant de démouler.
7. Pendant ce temps, préparer le glaçage. Faire fondre le chocolat et l'huile de coco (au bain-marie ou au micro-onde). Homogénéiser et tremper la face bombée de chaque couronne dans ce mélange.
8. Décorer et laisser prendre le glaçage une dizaine de minutes minimum à l'air libre.

Vous pourrez les servir tièdes ou froides avec quelques fruits, de la crème anglaise ou une boule de glace.

Cette recette se réalise avec des Pois chiches Vivien Paille disponibles au rayon épicerie (avec les pâtes et le riz) dans la plupart des grandes surfaces.