

## INGRÉDIENTS

- 750 g de pois chiches cuits
- 450 g de sucre roux
- 12 œufs
- 250 g d'huile neutre
- 150 g de maizena
- 13 g de levure chimique
- 20 g de graines de pavot
- Zeste et jus de 3 citrons

1 BAC GN 1/1 DE 2,2 KG

## PRÉPARATION

- Rincer et égoutter les pois chiches
- Prélever séparément le zeste et le jus des citrons
- Mélanger la levure et la maïzena
- Préparer un bac gastro chemisé
- Préchauffer le four à 160°C
- Mixer ensemble les pois chiches, les œufs, l'huile, la maïzena, la levure, les zestes de citron et les graines de pavot
- Cuisson 15/20 minutes
- Arroser le gâteau tiède avec le jus des citrons

**FONDANT  
CITRON  
PAVOT  
POIS CHICHES**