Goblin Cake

Pour 10 personnes

75g de pois cassé
75g de sucre
30g d’amande en poudre
30g de farine
20g de beurre
1 cc d’arôme amande
2 cc de colorant vert
2 œufs
40 gr de pépite choco

Mettre à tremper les pois cassés la veille. Cuire les pois cassés dans de l’eau. Prendre 60g du sucre pour blanchir les jaunes. Ajouter un peu d’eau de cuisson avec les pois cassés, mixer afin d’obtenir une purée assez homogène. Mélanger les jaunes + sucre avec la purée de pois cassés. Ajouter la poudre d'amande, la farine, le beurre fondu, l'arôme, le colorant. Monter les blancs en neige et serrez les avec le restant du sucre. Ajouter les blancs en neige au reste du mélange. Graisser le plat et cuire à 150°c maximum pendant 30 minutes environ. Bon appétit