

Fondant Pois Chiches **Aligerma** & citron

D'après une idée originale de la Cuisine Centrale d'Auch (32)

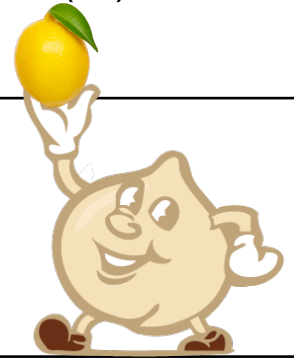


30 min



Plat chaud

Dessert



	Unité	Quantité 100 pers. Pers.
Pois Chiches Aligerma	kg	3,2	
Sucre roux	kg	2,2	
Oeufs	u	75	
Zestes de citron	kg	0,125	
Beurre	kg	0,125	
Maïzena	kg	0,525	
Levure chimique	kg	0,125	

Opérations préliminaires :

Placer la quantité de pois chiches Aligerma 24h en chambre froide positive.

Ou

Plonger les pois chiches Aligerma dans un grand volume d'eau tempérée pendant 6 minutes puis égoutter.

Réaliser le fondant :

Dans un saladier, ajouter les pois chiches, les oeufs, le sucre, le beurre fondu, la maïzena, les zestes de citron et la levure.

Mixer le tout.

Verser le tout dans un plat graissé et enfourner à 150°C pendant 20 min.

Verser le jus du citron pour un goût citron plus prononcé.



Matériel

- 1 Mixer
- 1 Four
- 1 Maryse
- 1 Bac gastro GN 1/1 H 40



Conseils du chef

À déguster tiède