

# Cake pâtisson aux pépites de chocolat



## INGREDIENTS

- 300 g de chair de pâtisson
- 250 g de farine
- 1 yaourt soja ou 1 fromage blanc
- 2 œufs
- 150 ml de boisson d'avoine/ ou lait
- 1 sachet de levure chimique
- 80 g de pépites de chocolat

## INSTRUCTIONS

- Couper le pâtisson en 2 ou 4 et évider les graines. Faites le cuire **20 minutes** dans une casserole d'eau bouillante **avec la peau**. A la fin de la cuisson, évider la chair et réduisez-la en purée.
- Battez avec les oeufs, le yaourt, la farine, la boisson d'avoine et la levure puis mélangez bien. Ajoutez le pâtisson en purée et les pépites de chocolat et mélangez le tout.
- Couvrez un moule à cake de papier sulfurisé et versez-y la préparation, puis mettez à cuire au four préchauffé à **180° pendant 60 minutes**.
- Laissez le cake refroidir avant de le démouler et de le déguster !