

Moelleux à la pâte de pois cassés

Ingrédients pour la pâte de pois cassés (pour 380g)

- 120g de pois cassés secs
- 80g de sucre roux
- 1 pincée de bicarbonate
- 1 pincée de sucre vanillé



Ingrédients pour le moelleux à la pâte de pois cassés

- 200g de pâte à pois cassés
- 60 g de beurre
- 40 g de poudre d'amandes (ou mixer des amandes)
- 2 œufs
- 1 citron



Préparation pour la pâte de pois cassés

1. Faire cuire les pois cassés après les avoir fait tremper la veille
2. Une fois cuits, mixer les pois cassés avec un mixeur
3. Y ajouter le sucre
4. Ajouter la vanille et le bicarbonate

Préparation pour le moelleux

1. Faire fondre le beurre au bain-marie ou au four micro-ondes
2. Dans un saladier, versez la pâte de pois cassés, ajouter la poudre d'amandes et le beurre fondu ; mélangez pour obtenir une pâte homogène.
3. Séparer les jaunes et les blancs d'œufs.
4. Ajouter les jaunes à la préparation précédente, mélanger pour obtenir une préparation homogène.
5. Râper le citron pour obtenir le zeste
5. Ajoutez une pincée de sel puis battre les blancs en neige ferme
6. Incorporer délicatement au mélange précédent.
7. Verser dans le moule, parsemez d'amandes effilées et Enfourner pour 30 min.

