

Gâteau chocolat et lentilles

Ingrédients

- 150g de lentilles vertes
- 300g de chocolat
- 100g de beurre
- 6 cuillères à soupe de sirop d'agave
- 3 œufs
- Sucre vanillé



Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Séparer les blancs des jaunes d'œufs
3. Faites fondre le beurre, le chocolat et le sirop d'agave
4. Ajouter les lentilles, transférer avec les jaunes d'œufs dans le bol d'un mixeur. Mixer parfaitement jusqu'à l'obtention d'une consistance bien lisse.
5. Battez les œufs en neige, incorporer les délicatement au mélange lentilles-œufs
6. Verser dans un moule et enfourner 20 minutes.



