Gâteau aux lentilles

Cette recette de légumineuses peut être également réaliser avec d'autres légumineuses Vivien d'Anjou tels que des haricots blancs ou des pois cassés.

200g de lentilles cuites et égouttées soit
80g de lentilles sèches (ou autres légumineuses)
130g de sucre
4 oeufs
80g de beurre
100gr de tournesol décortiqué (alternative à la poudre d'amande)
Extrait de vanille

1. Laissez tremper les lentilles dans de l'eau pendant une nuit

2. Rincez et égouttez les lentilles puis les faire cuire une dizaine de minutes

3. Mixer les graines de tournesol afin d'obtenir une poudre

5. Mixer les lentilles égouttées avec le sucre

6. Séparez le blanc du jaune des œufs, puis faites monter les blancs en neige

7. Préchauffez votre four à 180°

8. Chauffez le mélange pour dissoudre le sucre et ajoutez le beurre, mélangez et laissez fondre

9. Ajoutez les blancs en neige, puis la poudre de tournesol et la vanille

12. Enfournez pour 40 minutes

BON APPETIT !

www.vivien-danjou.fr