

Gâteau chocolat lentilles

Ingrédients

90g de lentilles vertes crues
200 ml de lait
50 g de fleur de maïs (maïzena)
60 g de sucre
200 g de chocolat fondu
Une pincée de sel

Préparation

Faire cuire les lentilles dans une eau non salée.
Les mixer avec le lait. Ajouter la fleur de maïs, le sucre et une pincée de sel.
Mixer le tout et ajouter ensuite le chocolat fondu au bain marie.

Cuisson : 30 mn dans un four préchauffé à 180 degrés.