

Fondant au chocolat et lentilles

Temps de préparation 20 min

Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients

Pour 6-8 personnes

- 200g de chocolat noir à pâtissier
- 50g de féculle de maïs
- 90g de lentilles
- 200ml de lait
- 60g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel



Préparation

- Préchauffer le four à 180°C
- Faire fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie avec un peu de lait
- Faire cuire les lentilles, les égoutter et les mixer avec le lait
- Ajouter le sucre, la féculle de maïs et le sel
- Ajouter le chocolat fondu au mélange et mélanger
- Verser dans un moule, beurrer ou huiler si besoin
- Enfourner pour 25 minutes
- SAVOURER !



Gouter

