

CAKE CHOCOLAT LENTILLES

Manger des légumineuses autrement

Ingrédients :

250 g	Lentilles vertes
120 g	Chocolat noir
50 g	Cacao en poudre
90g	Huile de colza
1/2 sachet	Levure chimique
3 u	Gros œufs
250g	Sucre en poudre

Instructions :

Cuire les lentilles (texture molle), sans sel, selon les indications figurant sur l'emballage

Préchauffer le four à sec 160°, graisser 1 moule à cake

Mélanger les œufs avec le sucre, l'huile

Ajouter les lentilles refroidies et bien égouttées

Mixer fortement

Ajouter la levure et le cacao

Ajouter le chocolat en pépites ou petits morceaux

Cuire à 160° 60min environ (vérifier avec la pointe d'un couteau)



 **sodexo**
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE