

Recette du fondant aux lentilles corail et au citron

Ingrédients (pour 4 à 6 personnes) :

- *60 g de lentilles corail
- *80 g de sucre roux
- *2 œufs
- *20g de Maïzena
- *50 g de beurre
- *le zeste et le jus d'un citron
- *3cL de rhum
- *2g de vanille



Durée : 10 à 20 minutes de préparation + 20 à 30 minutes de cuisson

Etape 1 : Cuire les lentilles corail en les recouvrant largement d'eau, en les amenant à ébullition. En 10 minutes elles seront devenues jaunes et en purée.

Etape 2 : Bien les égoutter, puis y ajouter le sucre, la vanille, le rhum, le zeste et les fouetter. Préchauffer le four à 160°C.

Etape 3 : Ajouter 2 jaunes d'œufs, le beurre fondu, la maïzena, puis incorporer les 2 blancs d'œufs montés en neige.

Etape 4 : Verser dans un moule sur papier sulfurisé huilé pour avoir une épaisseur de 2 cms environ et cuire 15 à 20 minutes au four.

Etape 5 : Sortir le gâteau lorsque la pointe du couteau ressort sèche.

Idée : arroser le gâteau avec le jus du citron légèrement sucré.