

Cake lentilles et noisettes de Sonia Ezgulian

Préparation : 15 mn – Cuisson : 1/2 h

Ingrédients :

- 150 g de lentilles vertes
- 150 g de poudre de noisettes
- 1 c. à c. de purée bombéede noisettes
- 30 g de cassonade
- 50 g de miel
- 2 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 60 g de beurre demi-sel fondu
- 4 figes sèches (éventuellement abricots secs)
- 30 g de pignons de pin
- 30 g de pistaches vertes

Faire cuire les lentilles une trentaine de minutes. Les égoutter et les réduire en purée.

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier, mélanger vivement le beurre fondu, le miel et la cassonade. Ajouter la poudre de noisettes, la purée de lentilles puis les œufs battus en omelette et enfin la levure chimique.

Incorporer les figes sèches coupées en petits cubes, les pignons de pin et les pistaches grossièrement hachées.

Lorsque la pâte est bien homogène, la verser dans un moule à cake chemisé de papier sulfurisé ou un moule en silicone. Enfourner pour 30 minutes. Le temps de cuisson peut varier selon les fours, vérifier la cuisson du cake en enfonçant un pic en son centre qui doit ressortir propre.

Attendre 5 min avant de démouler le cake et le laisser refroidir complètement.