



6 personnes



Rapide



Facile

Côté cuisine

Cake de lentilles au cœur de chèvre

Ingrédients



1 grande boîte de lentilles
(ou 500g de lentilles cuites)



3 œufs



1 bûche de chèvre (200 ou 300g)



1 yaourt
ou ½ brique de crème liquide (125 ml)



3 cuillères à soupe rases
de maïzena (30g)
ou 1/2 pot de yaourt rempli de farine (50g)



1 sachet de levure



Beurre (pour le moule)



Sel, poivre

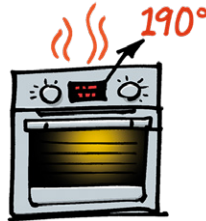


10 cerneaux de noix ou noisettes

Préparation

1

Allumer le four (190°)



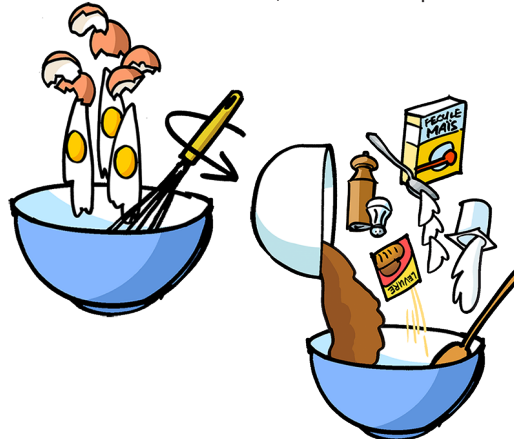
2

Egoutter les lentilles et les mettre en purée.



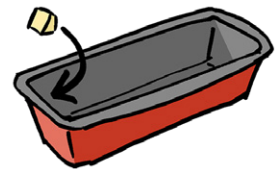
3

Dans un saladier casser et battre les œufs, ajouter le yaourt, la maïzena, la levure et les lentilles, le sel et le poivre.



4

Beurrer un moule à cake.



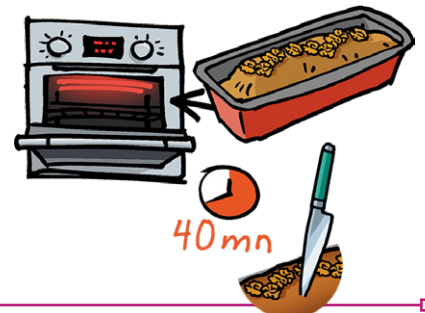
5

Verser la moitié de la pâte, déposer la bûche entière au centre du moule et recouvrir du reste de la pâte. Ajouter les noix sur le dessus.



6

Mettre au four 40 mn.
Vérifier la cuisson de la pâte avec une pointe de couteau.



7

Servir chaud ou laisser refroidir.



Infoplus

Servi avec de la salade, c'est une façon de découvrir comment composer avec une base de légumes secs, un délicieux plat qui est complet, équilibré et bon marché.