

Fondant sublime au chocolat & aux lentilles



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation :** 15 min
- ✓ **Cuisson :** 20 min
- ✓ **Repos :** au moins 2 h
- ✓ **Ingrédients pour 10 petites parts :**
 - 150 g de lentilles bien cuites et non salées
 - 300 g de chocolat noir à 70% de cacao
 - 100 g de beurre
 - 6 cuil. à soupe de sirop d'agave
 - 3 œufs
 - 1 cuil. à café d'extrait naturel de vanille



✓ **Préparation :**

Préchauffez le four à 180°C.

Dans une casserole, faites fondre le beurre, le chocolat, le sirop d'agave et la vanille. Ajoutez les lentilles, transférez avec les jaunes d'œufs dans le bol d'un robot et mixez parfaitement jusqu'à obtention d'une consistance bien lisse.

Battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement au mélange lentilles-chocolat.

Versez dans un petit moule à manqué (20 cm de diamètre maxi) et enfournez 20 min.

Laissez totalement refroidir au frais avant de servir.

www.audalacuisine.com