

Cake aux lentilles corail, épices & écorces de citron confites

Ingrédients :

- 100 gr de lentilles corail
- 16 cl d 'eau
- 1 c à c de cumin en poudre
- 1 ½ c à c de gingembre en poudre
- 175 gr de farine
- 1 c à s de poudre à lever
- 3 œufs
- 100 gr de sucre
- 2 c à s d'huile d'olive
- 60 gr d'écorces de citron ou d'orange confites
-



Les étapes

- Rincer les lentilles corail à l'eau froide.
- Dans une casserole, mélanger l'eau, le gingembre, le cumin et les lentilles. Faire chauffer et laisser cuire à feu doux pendant environ 20 minutes.
- Écraser les lentilles afin de les réduire en purée. Laisser refroidir
- Mélanger la farine et la poudre à lever.
- Couper les écorces de citron confites en petits dés.
- Dans un récipient, battre les œufs avec le sucre. Ajouter l'huile d'olive puis la purée de lentilles. Mélanger soigneusement jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Ajouter la farine / poudre à lever et mélanger succinctement. Incorporer les dés d'écorces de citron confites.
- Répartir la préparation dans un moule à cake beurré. Enfourner et cuire 40 minutes

Source : <https://www.altergusto.fr/2011/01/19/cake-lentilles-corail-epices-ecorces-citron/>