

Brownies aux Lentilles Vertes du Puy « La Ponote » et à la fourme d'Ambert

Un brownie original aux Lentilles Vertes du Puy La Ponote et à la fourme d'Ambert. Une recette gourmande et fondante, alliant douceur et caractère.

PRÉPARATION	DIFFICULTÉ	POUR
Moyen	Facile	4 personnes

Ingrédients

- [ ] 65 g de farine de lentilles vertes du Puy
- [ ] 115 g de fourme d'Ambert
- [ ] 60g de poudre de noisettes
- [ ] 55g de poudre d'amandes
- [ ] 165 ml de lait écrémé
- [ ] Sel, poivre

Préparation

1. Préchauffez le four à 160°C.
2. Garnissez de papier cuisson un moule carré de 20 cm de côté.
3. Faites fondre à la casserole le fromage coupé en morceaux dans 75 ml de lait à feu doux et en remuant.
4. Dans un récipient, mélangez les poudres de noisettes, d'amandes et la farine de lentilles.
5. Ajoutez les 90 ml de lait restant et mélangez.
6. Salez légèrement et poivrez.
7. Remplissez le moule de pâte à brownie.

+ 33 4 71 08 60 34
contact@sas-trescarte.fr

8. Enfournez pendant 30 minutes.

9. Laissez refroidir après cuisson et réservez au frais.

+ 33 4 71 08 60 34
contact@sas-trescarte.fr