

Moelleux aux Lentilles Vertes du Puy et coeur tendre à la verveine

Un moelleux aux Lentilles Vertes du Puy avec un cœur tendre à la verveine. Une recette raffinée et originale, alliant douceur et gourmandise.

PRÉPARATION **Rapide**

DIFFICULTÉ **Moyen**

POUR **6 personnes**

Ingrédients

- [ ] 90g de farine de Lentilles Vertes du Puy
- [ ] 120g de beurre
- [ ] 100g de sucre
- [ ] 2 œufs
- [ ] 2g de levure chimique
- [ ] 50g de chocolat blanc
- [ ] 25g de crème
- [ ] 1 cl de liqueur de Verveine du Velay

Préparation

La ganache coeur tendre :

1. Faites bouillir 25g de crème et versez sur 50g de chocolat blanc.
2. Après refroidissement, ajouter 1cl de liqueur et garnir des moules en silicone avec 10 à 15g d'appareil.
3. Réservez au congélateur.

Le moelleux :

4. Mélangez 120g de beurre pommade avec 100g de sucre puis ajoutez 2 œufs.
5. Ajoutez ensuite 2g de levure chimique et enfin 90g de farine de Lentilles Vertes du Puy.

6. Garnissez 6 cercles beurrés (haut. 4.5 cm).
7. Déposez ensuite à l’intérieur de l’appareil une boule de coeur tendre.
8. Faites cuire au four à 200°C environ 9 minutes.

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