



Cake aux lentilles et truite fumée



25 minutes



50 minutes



6 portions

Ingédients:

- 300 g de lentilles vertes
- 170 g de farine
- 2 sachets de levure chimique
- 5 œufs
- 200 g de truite fumées
- 10 ml d'huile de noix
- 1/2 sachet de levure chimique
- Sel, poivre, curry



Préparation:

- Préchauffez le four à 160°C.
- Faites cuire 25 minutes les lentilles avec un bouillon de légumes (préalablement trempée 12 heures dans 5 fois leur volume d'eau.)
- Mélangez farine et levure puis ajoutez les œufs et l'huile.
- Ajoutez les lentilles cuites.
- Coupez la truite en petits dés et ajoutez-les aux lentilles.
- Mélangez bien et assaisonnez avec sel, poivre, curry
- Mélangez et versez la préparation dans un moule.
- Enfournez pendant 50 minutes à 160/180°C.
- Dégustez chaud ou froid ☺