



PAIN DE POIS CASSÉS



Ingrédients :

250g de pois cassés secs

25g de levure fraîche

Une pincée de sel

Une pincée de poivre

Une pincée de piment d'Espelette

1 œuf entier

200g de lanières de jambon

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Recette :

La veille, faire tremper 250g de pois cassés avec 3 fois son volume d'eau.

Le lendemain, égoutter et rincer les pois cassés, puis les mettre dans un blender avec la pincée de sel, la levure, la pincée de poivre, le piment d'Espelette, l'œuf entier et l'huile d'olive.

Mixer le tout et verser dans un moule à cake et rajouter les lanières de jambon sur le dessus.

Laisser lever 1h puis cuire au four à 180° pendant 45mn.

Vous pouvez réaliser ce cake avec d'autres légumineuses comme les lentilles, les pois chiches, les fèves...

Notes :

