

MOELLEUX A LA LENTILLE VERTE DU PUY,
COEUR TENDRE CHOCOLAT BLANC ET VERVEINE DU VELAY
(Recette de Gilles ÉTÉOCLE)

Ingrédients pour 4 personnes :

90 g de farine de Lentilles Vertes du Puy
120 g de beurre
100 g de sucre
2 œufs
2 g de levure chimique
50 g de chocolat blanc
25 g de crème fraîche
1,5 cl de Verveine Verte du Velay ou tout autre alcool "vert"

Faire bouillir 25 g de crème fraîche et verser sur 50 g de chocolat blanc. Après refroidissement ajouter 1,5 cl de Verveine. Laisser refroidir et faire des boules de 15 à 20 g entre les 2 paumes de mains. Réserver au congélateur.

Mélanger 120 g de beurre pommade avec 100 g de sucre puis ajouter un à un 2 œufs.

Ajouter ensuite 2 g de levure chimique et enfin 90 g de farine de Lentilles Vertes du Puy. Bien mélanger tous les ingrédients.

Mouler 4 cercles beurrés et farinés de 4,5 cm de hauteur à mi-hauteur avec la moitié de l'appareil à moelleux. Déposer sur cet appareil une boule de cœur tendre congelée. Compléter avec le reste de l'appareil à moelleux.

Cuire au four à 200° pendant 5 minutes environ.

Servir dès la sortie du four. A la découpe, le coeur tendre doit couler dans l'assiette.