

Cookies aux lentilles corail



Cette recette nous a été partagée par Marion Subtil,
sur son site [Pois de Saveurs](#). Merci à elle !

Ingrédients

- 400g de lentilles corail cuites et égouttées
- 130g de sucre complet
- 60g de poudre de noisette ou d'amande
- 30g de farine
- 1 grosse pincée de sel
- 160g de pépites de chocolat
- 130g de tahini
- 2 cas d'eau
- 2 cac de sucre vanillé



Préparation

- Préchauffer le four à 180 degrés
- Verser les lentilles dans le bol du mixeur
- Ajouter tous les ingrédients et mixer finement
- Verser la pâte dans un saladier et ajouter les pépites de chocolat
- Disposer une feuille de silicone ou de papier sulfurisé sur une plaque allant au four
- Déposer des cuillères de pâte, les étaler de manière à former les cookies
- Enfourner une quinzaine de minutes. Dès que les cookies commencent à dorer, c'est prêt ! Penser à bien les décoller avec une spatule et les laisser refroidir avant de déguster.

A partir de :

**3.80 €/ POUR
ENVIRON 30**



Bon à savoir :

N'hésitez pas à ajouter des épices à vos cookies (cannelle, etc). Par ailleurs, à l'inverse des cookies traditionnels, ceux-ci garderont la même forme après cuisson, il n'est donc pas nécessaire de les espacer.

Cookies aux lentilles corail



Cette recette nous a été partagée par Marion Subtil, sur son site [Pois de Saveurs](#). Merci à elle !

Ingrédients

- 400g de lentilles corail cuites et égouttées
- 130g de sucre complet
- 60g de poudre de noisette ou d'amande
- 30g de farine
- 1 grosse pincée de sel
- 160g de pépites de chocolat
- 130g de tahini
- 2 cas d'eau
- 2 cac de sucre vanillé



Préparation

- Préchauffer le four à 180 degrés
- Verser les lentilles dans le bol du mixeur
- Ajouter tous les ingrédients et mixer finement
- Verser la pâte dans un saladier et ajouter les pépites de chocolat
- Disposer une feuille de silicone ou de papier sulfurisé sur une plaque allant au four
- Déposer des cuillères de pâte, les étaler de manière à former les cookies
- Enfourner une quinzaine de minutes. Dès que les cookies commencent à dorer, c'est prêt ! Penser à bien les décoller avec une spatule et les laisser refroidir avant de déguster.

A partir de :

**3.80 €/ POUR
ENVIRON 30**



Bon à savoir :

N'hésitez pas à ajouter des épices à vos cookies (cannelle, etc). Par ailleurs, à l'inverse des cookies traditionnels, ceux-ci garderont la même forme après cuisson, il n'est donc pas nécessaire de les espacer.