



# Pain aux Champignons & Lentilles

Recette Visuelle  
par DAREBEE  
© [darebee.fr](http://darebee.fr)

300g de champignons  
2 tasses ~ 200g de lentilles  
60g de noix ou de graines de tournesol  
4 tasses ~ 800ml d'eau  
2 c.à.s ~ 30g de graines de lin moulues

4 PORTIONS

AMÉLIORER : Ajouter de la salsa prête du commerce et des graines de sésame.

## INSTRUCTIONS

1. Dans une casserole, mélanger les champignons, les lentilles rincées et les noix. Ajouter de l'eau et porter à ébullition. Réduire à feu doux et laisser mijoter à couvert pendant 40 minutes.
2. Préchauffer le four à 180°C (th. 6). Ajouter les graines de lin moulues dans la préparation. Mélanger avec un mixeur plongeant ou écraser avec un pilon à pommes de terre jusqu'à consistance d'une pâte.
3. Transférer sur une feuille de papier sulfurisé et façonner en forme de bûche.
4. Placer sur une plaque à pâtisserie et enfourner 45 minutes environ. Laisser refroidir avant de couper.
5. Couper et transférer dans une assiette.
6. Garnir de salsa et saupoudrer de graines de sésame.

1



2



3



4



5



6

