



# L'imaginaire

200 gr de poudre d'amande

30 gr de farine de lentille verte

35 gr de farine de châtaigne

50 gr de purée d'amande

15 gr de purée de pistache

90 gr de sirop d'érable

50 gr d'huile d'olive N°2 by  
Amandine Poli

1 banane

1 oeuf

Eau osmosée

40 gr de noix du Brésil

75 gr de noix de pécan

Dans un saladier, versez la totalité de vos farines et poudre d'amande. Rajoutez l'huile d'olive by Amandine Poli, les purées de pistache et d'amande ainsi que le sirop d'érable.

Coupez finement votre banane puis écrasez-la pour obtenir une purée et rajoutez-la à votre pâte à gâteau. Rajoutez un tout petit peu d'eau et mélangez jusqu'à obtenir la fusion des ingrédients.

Dans un petit bol battez l'oeuf puis rajoutez-le à la préparation jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène. Rajoutez les noix concassées à votre pâte. Vous pouvez rajouter un fond d'eau si vous souhaitez une consistance plus déliée.

Préchauffez votre four à 200 degrés et laissez cuire pendant 40 minutes.

Laissez refroidir avant de déguster cette TUERIE !