



Pain gourmand choco-lavande

Pour 2 boules de pains
d'environ 290 gr:

90 gr de farine de lavande

40 gr de farine de lentille rose

80 gr de farine d'amarante

35 gr de graines de chia

Une cuillère à soupe de psyllium
dans un peu d'eau

25 gr de flocons d'amarante

230 gr d'eau

100 gr de chocolat fleur
de lavande

Dans un saladier, mélangez toutes vos farines. Rajoutez le psyllium gonflé avec un petit peu d'eau, sans rajouter les graines de chia. Incorporez l'eau petit à petit jusqu'à ce que les farines aient absorbé la totalité.

Coupez finement votre chocolat à la lavande puis rajoutez le à votre pain avant d'en faire une boule. Roulez vos 2 boules de pain avec un petit peu de farine de lentille rose.

Préchauffez votre four à 230 degrés pendant 15 minutes. Enfournez vos pains pendant environ 50-55 minutes en fonction de votre four. Laissez refroidir sur une grille avant de le déguster.

Idéal pour surprendre vos invités lors d'un brunch.