



Venez visiter notre site : www.lesjardiniersduvaldauthion.fr

LE CHOC'ORTIES recette tirée du livre « ortie et pissenlit » d'Anne Brunner

Ingrédients :

- 100g chocolat noir
- 60 g purée d'amande
- 2 œufs
- 50 g feuilles d'orties
- 100g sucre blond
- 80g farine de riz
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de bicarbonate
- 1 zeste d'orange

Préparation :

Faire fondre au bain marie le chocolat, ajouter la purée d'amande.

Mixer œufs et ortie, ajouter sucre, farine, sel, bicarbonate et zeste d'orange.

Mélanger et ajouter chocolat fondu et purée d'amande.

Verser dans un moule beurré et enfourner pour 30 mn à 160°.