Pain aux amandes et rillettes de maquereaux extra légères

Imprimer
Commenter

Préparation: **5**

Ingrédients
4

- Pour le pain:
- Un verre de:
- poudre d'amandes
- farine de riz blanc
- farine de quinoa
- eau
- 2 oeufs
- 1 c. à s. de purée d'amandes blanches

- 1 pincée de sel et de bicarbonate
- Quelques amandes
- Pour les rillettes:
- Filets de maquereaux en conserve (environ 120g)
- Un filet de citron
- Quelques feuilles d'estragon

1. Remplissez le vitaliseur d'1/3 d'eau. Portez-la à ébullition.
2. Pendant ce temps-là, mélangez tous les ingrédients dans un saladier.
3. Versez dans le moule.
4. Déposez le moule sur le tamis et cuisez environ 45 minutes.
5. Savourez avec des rillettes de maquereaux. Prenez une boîte de filets de maquereaux, ajoutez quelques feuilles d'estragon, un filet de citron, écrasez grossièrement à la fourchette, prenez un petit verre de vin naturel et le tour est joué!

Idée d'apéro fait maison, savoureux, délicieux et sain!

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d’asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises