

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Cake d'automne



cake sansgluten glutenfree

Imprimer

Commenter

Préparation: **20 minutes**

Ingrédients Pour 4 personnes

- 100 g de farine de pois chiches
- 2 œufs
- 1 sachet de levure sans gluten
- huile d'olive
- 7 cl de lait d'amande
- 200 g de potimarron
- 30 g de noisettes
- 3 figues
- Sel, poivre
- Graines (sésame, lin, courge, etc.)

1. Coupez en petits dés le potimarron, puis déposez-les sur le tamis et faites cuire 3 minutes ; le potimarron doit rester légèrement ferme.
2. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sel. Battez faiblement les œufs à la fourchette et incorporez-les au mélange sec avec l'huile et le lait d'amande. Ajustez l'assaisonnement en sel et en poivre.
3. Ajoutez les noisettes coupées en deux et mélangez. Incorporez le potimarron et les figues coupées en petits morceaux. Mélangez délicatement avec une maryse.
4. Versez la préparation dans le moule huilé et chemisé, doucement, pour ne pas écraser les figues. Vous pouvez décorer le dessus du cake avec les graines.
5. Placez le moule sur le tamis et faites cuire pendant environ 45 min.
6. Laissez refroidir et démoulez.

Une jolie recette sans gluten très facile de la rubrique 7 recettes en 7 jours du magazine 95° #17 (nov-dec 2018)

Vous pouvez l'adapter avec des fruits au choix selon la saison.

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

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

Facebook

Pinterest

Instagram