

Recettes

{{ splat | term }}



Toutes les
recettes

Petits cakes à la lavande



GOURMANDISE SANS GLUTEN



Imprimer



Commenter



Préparation: **10 min**

Ingrédients 10 petits cakes

- 1 oeuf
- 40g de ghee ou de margarine bio pour la cuisson
- 75g de poudre d'amande
- 75g de farine de riz complet
- 75g de sucre blond
- 40ml de lait d'amande
- 1/4cc de bicarbonate de sodium
- 1cs de fleurs de lavande séchées
- vanille

1. Mixez fortement les fleurs de lavande avec le sucre. Laissez le sucre s'imprégner du parfum, puis passez-le pour retenir les fleurs non mixées.
2. Versez 7cm d'eau dans le faitout du Vitaliseur, couvrez avec le couvercle et portez à ébullition.
3. Pendant ce temps, préparez la pâte en mélangeant dans un saladier le sucre à la lavande et le ghee. Battez avec une fourchette jusqu'à ce que l'ensemble soit crémeux. Ajoutez alors l'oeuf, la poudre d'amande, la farine, le bicarbonate, le lait, de la vanille en poudre.
4. Huilez des moules à cakes et répartissez la pâte dans ces moules.
5. Quand l'eau bout, déposez le panier vapeur contenant les moules au-dessus de l'eau bouillante, couvrez et cuisez 14 minutes.
6. Laissez tiédir à la fin de la cuisson et dégustez.

Une gourmandise pour fêter la floraison des lavandes. Choisissez bien sûr des lavandes bio et destinées à être consommées.

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