

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Pan bagnat cake sans gluten



[cake sans gluten été facile](#)

Imprimer

Commenter

Préparation: **30 min**

Ingrédients

Pour 6 à 8 personnes

- 90 g de farine de sarrasin intégrale
- 50 g de fécule de pomme de terre
- 1 c. à s. de psyllium
- 1 c. à s. de bicarbonate de sodium
- 1 c. à s. de vinaigre de cidre
- 5 œufs • ½ boîte de thon au naturel
- 10 anchois à l'huile
- 140 g de poivron rouge

- 40 g d'oignon rouge
- 30 g de tomates séchées
- 50 g d'olives noires dénoyautées
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 10 cl d'eau gazeuse
- 1 c. à c. de sel
- ½ c. à c. de poivre

1. Remplissez un tiers de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
2. Préparez 3 œufs durs en les mettant à cuire 9 minutes sur le tamis du Vitaliseur.
3. Mélangez la farine, la fécule, le psyllium, le bicarbonate, le sel et le poivre.
4. Mélangez le vinaigre, 2 œufs, l'huile d'olive et l'eau gazeuse.
5. Émincez l'oignon et coupez le poivron et les tomates séchées en morceaux.
6. Mélangez la préparation sèche avec celle liquide. Ajoutez l'oignon, le poivron, les tomates, les olives, le thon et les anchois. Écalez les œufs durs.
7. Versez un tiers de la pâte dans un moule à cake recouvert de papier cuisson. Insérez les 3 œufs durs en ligne dans la pâte que vous venez de verser dans le moule. Recouvrez avec le reste de la pâte.
8. Disposez le moule sur le tamis du Vitaliseur pour 50 minutes de cuisson.
9. Laissez bien refroidir le cake avant de le démouler. Réservez au moins 1 heure au réfrigérateur avant de servir.

Un cake estival issu du [magazine 95° #20 spécial cakes](#) (mai-juin 2019). Ce magazine est en rupture mais pas de panique, on vous prépare une belle surprise pour la fin 2020 ! Surprise réservée aux abonnés ... A très vite !

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