

Recettes

{{ splat | term }}



Toutes les
recettes

Invisible version salée



Imprimer

Commenter

Préparation: **15**

Ingrédients

6

- 800 gr de pomme de terre, patate douce et rutabaga
- 70gr de farine de riz
- 1/2 c à c de bicarbonate
- 2 oeufs
- 1 c à s d'huile d'olive
- 10 cl de lait végétal
- sel, poivre, muscade

1. Peler les légumes et les trancher en fines lamelles au robot ou à la mandoline ou à la
2. Battre les oeufs avec l'huile et le lait, saler, poivrer et "muscader"
3. Incorporer la farine et le bicarbonate jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène
4. Verser les légumes tranchés et bien les enrober de pâte
5. Huiler et chemiser un moule et y répartir la préparation
6. Mettre à cuire pour 45 minutes environ.

Un feuilleté de légumes fondant et délicieux qui devrait conquérir toute la tablee..!

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