Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Gâteau invisible aux légumes de saison

RECETTE FACILE VEGGIE CAKE

Imprimer

Commenter

Préparation: **7 min**

Ingrédients
Pour 4 à 6 personnes

- 700 g de légumes : patate douce, céleri-rave, carotte, poireau
- 2 œufs
- 50 g de farine de riz complet
- 10 cl de lait d'amande
- 10 g d'huile d'olive
- Sel gris de mer
- Thym

1. Remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
2. Lavez et parez les légumes. Émincez-les finement à la mandoline en protégeant vos mains.
3. Préparez la pâte en mélangeant les œufs, la farine, le lait, l'huile, le thym et un peu de sel.
4. Ajoutez les légumes à la pâte et mélangez délicatement en veillant à bien les enrober.
5. Graissez le moule à cake chemisé de papier cuisson et remplissez-le avec le mélange légumes-pâte. Garnissez les coins et tassez les légumes.
6. Déposez le moule sur le tamis du Vitaliseur et faites cuire pendant 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que la lame d'un couteau plantée au cœur du gâteau ressorte sèche.

Une recette super facile à réaliser avec les légumes de saison que vous souhaitez !

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