

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](#)