Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

le pain quotidien

Imprimer

Commenter

Préparation: **5**

Ingrédients
6

- 1 verre de :
- -farine de riz blanc
- -farine de sarrasin
- -poudre d'amandes
- -eau
- 1 pincée de bicarbonate
- 2 oeufs

1. Remplissez la cuve du vitaliseur au tiers d'eau et portez-la à ébullition. Pendant ce temps-là mélangez tous les ingrédients dans le tupperware et déposez sur le tamis du vitaliseur pour le cuire 30 minutes. Sortez, savourez de suite ou conservez 48h, couvert, au réfrigérateur, de préférence.

Vous le savourerez seul, tartiné de confitures de fraises, de rillettes de canard, vous en ferez des sandwichs, des croque-monsieur, avec, vous saucerez vos restes de vinaigrette ou de boeuf bourguignon...

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