

## Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les  
recettes

# Pain de mie au sarrasin



Imprimer

Commenter

Préparation: 5

### Ingrédients

6

- 2 verres de sarrasin
- 1 verre de fécule de pommes de terre
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de bicarbonate de sodium
- 1 verre d'eau
- 1 oeuf
- 2 c. à s. d'huile d'olive

1. Remplissez la cuve d'1/3 d'eau, allumez le feu, couvrez.
2. Pendant que l'eau bout, mélangez tous les ingrédients dans un saladier.
3. Dès que l'eau bout, versez la préparation dans le moule-que vous aurez tapissé d'huile d'olive au préalable- posez sur le tamis et laissez cuire couvert pendant environ 1h.
4. Dès que le pain vous semble suffisamment cuit, laissez reposer 10 minutes en le sortant du vitaliseur.
5. Il ne vous reste plus qu'à le trancher, le savourer seul ou le tartiner de rillettes de thon, par exemple!

*À tartiner de rillettes de maquereaux par exemple.*

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

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

Facebook

Pinterest

Instagram