Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Pain de mie sarrasin/ tamari

Imprimer

Commenter

Préparation: **5**

Ingrédients
6

- 2 verres de farine de sarrasin
- 1 verre de fécule de pommes de terre
- 1 oeuf
- 1 verre d'eau
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 2 c. à s. de sauce tamari

- 1 pincée de sel
- 1 pincée de bicarbonate de sodium

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.

Idéal avec une salade fraîche de carottes, courgettes, coriandre, 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

Mon compte
Recettes
Contact
CGV
Newsletter
+33 (4) 94 01 22 61
Mon compte
Recettes
Notre histoire
Contact
CGV
Newsletter
Facebook
Pinterest
Instagram