

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Rillettes végétales et pain maison



Préparation: **15**

Ingrédients

6

- Pour le pain :
- 1 verre de farine de sarrasin
- 1 verre de farine de riz blanc
- 1 verre de poudre d'amandes
- 1 verre d'eau
- 1 pincée de bicarbonate
- 2 oeufs
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 belle pincée de sel
- Pour les rillettes : (pour l'équivalent d'un gros bol bien garni)
- 1 verre de lentilles corail
- 1 verre et demi d'eau
- 10 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 180g de tomates séchées (poids égouttées)
- 160g d'olives noires (poids égouttées)
- De belles pincées de sel

1. Dans un premier temps remplissez la cuve du vitaliseur au tiers d'eau et portez-la à ébullition.
2. Déposez les lentilles et l'eau dans un saladier et cuisez 25 minutes au vitaliseur.
3. Sortez-les et mixez avec les olives, les tomates, l'huile d'olive et le sel.
4. Réservez au réfrigérateur (plus les rillettes seront fraîches meilleures elles seront!)
5. Mélangez ensuite les ingrédients pour le pain, versez dans le moule et cuisez 20 minutes au vitaliseur.
6. Sortez-le et réservez jusqu'à l'apéro.
7. Au dernier moment tranchez-le, faites griller quelques tranches et vous n'aurez plus qu'à les tartiner de rillettes végétales!
8. Vous pourrez conserver ces rillettes 2 jours au réfrigérateur dans un tupperware ou un bocal hermétique.

Pour un apéro 100% fait maison !

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

