Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Cake jambon cru chou-fleur brocoli

Imprimer

Commenter

Préparation: **10 min**

Ingrédients
pour 6 à 8 personnes

- 150 g de farine de riz
- 30 g de fécule de maïs
- 1 c. à c. de bicarbonate de sodium
- 1 sachet de poudre à lever sans gluten
- 2 c. à s. de poudre d’amande
- 1 c. à s. de curry
- 3 œufs
- 5 cl d’huile d’olive + pour le moule
- 10 cl de lait d’amande
- 100 g de fromage de chèvre (coupé en dés)
- 3 tranches de chiffonnade de jambon cru

- 150 g de chou-fleur
- 150 g de brocoli
- 1 c. à c. de vinaigre de cidre
- Quelques brins de ciboulette
- QS de sel et de poivre

1. Remplissez un tiers de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
2. Déposez sur le tamis du Vitaliseur les bouquets de chou-fleur et de brocolis et faites-les cuire 4 minutes.
3. Mélangez la farine, la fécule, le bicarbonate, la poudre d'amande, la poudre à lever, le curry, le sel et le poivre.
4. Dans un autre bol mélangez les œufs, l'huile, le lait et le vinaigre.
5. Incorporez les deux préparations et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
6. Au fond du moule huilé déposez le fromage de chèvre, les légumes, la chiffonnade de jambon cru coupée en morceaux. Réservez quelques légumes et un peu de jambon.
7. Versez la préparation puis déposez harmonieusement les légumes et le jambon réservé.
8. Décorez le dessus de ciboulette hachée et faites cuire 50 minutes sur le tamis du Vitaliseur. Laissez-le refroidir avant de démouler.

Cake du magazine 95°#29 (nov-dec) spécial cakes.
Cette recette est proposé par la cheffe Francoise Pavillon, au pavillon gourmand.

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