Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Pain aux épices

Imprimer

Commenter

Préparation: **2**

Ingrédients
6

- 2 verres de farine de sarrasin
- 1/2 verre de fécule de pommes de terre
- 1/2 verre de farine de riz blanc
- 1 pincée de bicarbonate

- 1 pincée de sel et poivre
- 1 grosse pincée (selon vos goûts) de curcuma, cumin et gingembre en poudre
- 1,5 verre d'eau

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.
4. Dès que le pain vous semble suffisamment cuit, laissez reposer 10 minutes en le sortant du vitaliseur.
5. Tranchez et savourez:)

Grillé en panini, accompagné d'une salade de tomates/courgettes/avocat, un filet de citron et d'huile d'olive.

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