Tartines de pain sucré aux poivrons

Imprimer
Commenter

Préparation: **10**

Ingrédients
4

- 1 verre de:
- Farine de millet
- Farine de teff
- Farine de riz blanc
- Poudre d'amandes
- Lait d'amandes
- 1 pincée de bicarbonate
- 2 oeufs

- 2 càc d'huile de coco
- 4 càc de sucre
- 1 càc de sel
- puis 1 poivron rouge et 1 poivron jaune

1. Pour le pain:
2. Remplissez le vitaliseur d'1/3 d'eau. Portez-la à ébullition.
3. Pendant ce temps-là mélangez tous les ingrédients dans un saladier, remuez bien.
4. Huilez le moule et versez la préparation.
5. Faites cuire environ 50 minutes.
6. Pour les poivrons:
7. Coupez les poivrons en 2, enlevez les pépins. Et cuisez environ 10 minutes au vitaliseur ou dans une casserole d'eau bouillante.
8. Pour les tartines:
9. Faites-les griller à la poêle ou au four ou au grille-pain avec un trait d'huile d'olive et ajoutez les poivrons et quelques tranches de bacon ou chorizo (sans lactose). Savourez!

Idéales avec une tranche de bacon ou chorizo.

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