

Recettes

{{ splat | term }}



Toutes les
recettes

Cake salé figue et tomate séchée



[mag#20 cakes gâteaux sans gluten glutenfree](#)

[Imprimer](#)

[Commenter](#)

Préparation: **20 min**

Ingrédients Pour 1 moule à cake

- 80 g de farine de maïs
- 50 g de fécule (pomme de terre ou maïs)
- 30 g de farine de riz demi-complet
- ½ c. à c. de sel fin
- ½ c. à c. de bicarbonate de sodium
- ½ c. à c. de poudre à lever sans gluten
- 1 c. à c. d'origan séché

- 3 œufs
- 80 ml d'huile d'olive fruitée
- 125 g de yaourt de brebis
- 75 g de figues séchées (environ 5) coupées en petits morceaux, la petite queue retirée
- 90 g de feta coupée en petits cubes
- 20 g de tomates séchées coupées en petits morceaux

1. Remplissez un tiers de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
2. Huilez le moule avec de l'huile d'olive.
3. Dans un grand saladier, mélangez les ingrédients secs, à l'exception des figues et des tomates, puis réservez.
4. Dans un large bol mélangez les œufs, le yaourt de brebis et l'huile d'olive.
5. Lorsque l'appareil est homogène ajoutez les ingrédients humides aux ingrédients secs et mélangez bien à l'aide d'une spatule. Incorporez les petits morceaux de figues, de feta et de tomates séchées.
6. Déposez sur le tamis du Vitaliseur pour 1 heure de cuisson : la lame d'un couteau insérée au cœur du cake doit ressortir sèche.
7. Démoulez le cake et laissez-le refroidir complètement sur une grille avant de déguster.
8. Coupez-le en tranches, servi par exemple avec du caviar d'aubergine, ou en petit cubes pour l'apéritif.

Cette recette sans gluten a été réalisée par Clem sans gluten pour le magazine 95° #20. Pour la poudre à lever j'ai utilisé un mélange moitié bicarbonate de sodium + moitié poudre à lever, mais cela peut-être simplifié par l'utilisation unique du bicarbonate de sodium (1 c. à c.).

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