

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Polenta cake aux tomates séchées, basilic et feta



[mag 38 cake polenta](#)

[Imprimer](#)

[Commenter](#)

Préparation: **20 min**

Ingrédients

Pour 6 personnes

- 140 g de polenta crue
- 140 g de farine de pois chiches
- 1 c. à c. de bicarbonate de sodium ou de poudre à lever sans gluten
- 10 tomates séchées
- 2 bouquets de basilic
- 100 g de feta
- 300 g de yaourt végétal

- 30 g d'huile d'olive (ou l'huile des tomates égouttées)
- 60 g d'eau
- 1 c. à s. de vinaigre de cidre

1. Remplissez un tiers la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
2. Dans un grand bol mélangez la polenta, la farine et le bicarbonate, ou la poudre à lever. Ajoutez le basilic ciselé, les tomates coupées, la feta émiettée et mélangez à nouveau.
3. Ajoutez le yaourt, l'huile, l'eau et le vinaigre à la préparation.
4. Versez dans un moule à cake huilé ou recouvert de papier cuisson et déposez sur le tamis du Vitaliseur pour 1 h 10 de cuisson. Vous pouvez vérifier la cuisson en insérant la lame d'un couteau, qui doit ressortir sèche.

Cette recette est issue du [magazine 95° #38 \(juillet-aout-septembre\)](#). Elle a été réalisée par Solène Impagliazzo La feta peut être remplacée par un autre type de fromage ou du fromage végétal. □ L'ajout d'olives noires à l'appareil apporte une petite touche de gourmandise supplémentaire à ce cake. □ Ce cake peut se déguster légèrement tiédi ; il est idéal en entrée ou pour un pique-nique.

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