

CAKE SALE SANS GLUTEN

Source : une recette que j'ai adaptée moi-même

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 45 min

Ingrédients

Pour la pâte de base :

- 3 œufs
- 150 g de farine sans gluten
- 1 sachet de levure sans gluten
- 10 cl d'huile d'olive
- 10 cl de lait de riz
- Sel, poivre

Garniture :

- 150 g de jambon de dinde
- 50 g d'amandes et/ou noisettes (émondées de préférence)
- 1 navet
- 50 g de parmesan
- Basilic (quelques branches)

Préparation

Préchauffer le four à thermostat 6 (180°).

Préparer la pâte de base dans un saladier : mélanger l'huile, le lait de riz et les œufs. Y ajouter la farine et la levure, mélanger.

Ajouter la garniture à la pâte de base : le navet et le jambon de dinde coupés en petits morceaux, les amandes/noisettes, le parmesan et les feuilles de basilic. Mélanger le tout.

Verser la préparation dans un moule à cake préalablement huilé.

Placer le plat au four pendant 45 minutes environ, la pointe d'un couteau doit ressortir sèche lorsque vous le piquez dans le cake.

Pour la garniture, on peut imaginer des variantes en fonction des saisons : courgettes/chèvre/noix/basilic pour l'été, par exemple.