

## Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les  
recettes

# gâteau salé sans gluten aux légumes



Imprimer



Commenter

Préparation: **15**

### Ingrédients

**6 / 8**

- 2 oeufs
- 60 g de farine de sarrasin
- 60 g de farine de riz et millet
- 1/2 c à c de bicarbonate

- 60 ml d'huile d'olive
- 140 ml de jus de carottes lactofermenté ou jus de carottes
- sel, poivre, curcuma, herbes à pizza
- parmesan, chèvre ou autre fromage (facultatif)
- un bol de légumes cuits au vitaliseur.

1. Battre les oeufs
2. ajouter le sel, le poivre, les herbes à pizza, les farines et le bicarbonate tamisés, l'huile, le jus de carottes et les légumes.
3. Mettre dans un moule rond de 20 cm à l'intérieur du tamis du vitaliseur.
4. Cuire 40 mn

*gâteau à déguster chaud ou froid au pique nique avec une salade. C'est un repas complet.*

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](#)