

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Cakes aux poivrons, noisettes et olives noires



ETE SANS GLUTEN



Imprimer



Commenter

Préparation: **15 min**

Ingrédients **Pour 10 cakes**

- 1 poivron rouge ou jaune
- 1/2 échalote de Simiane
- 125g de farine de riz complet
- 125g de poudre d'amande
- 4 oeufs
- 150g de lait de riz ou d'amande

- 50g d'huile d'olive
- 4cs de noisettes concassées
- 4cs d'olives noires dénoyautées
- QS thym
- 1cc de bicarbonate de sodium
- Piment d'Espelette
- Sel gris de mer

1. Versez de l'eau dans le faitout du Vitaliseur, couvrez avec le couvercle et portez à ébullition.
2. Lavez et parez le poivron et l'échalote. Taillez-les en petite brunoise. Dès que l'eau bout, cuisez ces dés de légumes pendant 5 minutes. Laissez-les tiédir.
3. Hacher grossièrement les olives noires au couteau.
4. Préparez la pâte du cake en mélangeant dans un saladier la farine de riz complet, la poudre d'amande, les oeufs, le lait de riz, l'huile d'olive, le bicarbonate, du sel, du piment et du thym. Mélangez la pâte à l'aide d'un large fouet, puis ajoutez les dés de poivron et échalote, les olives, les noisettes. Veillez à conserver 2cs de poivrons et quelques noisettes pour décorer les cakes.
5. Répartissez la pâte dans des caissettes supportant la cuisson à la vapeur ou bien dans des ramequins, ou moules en métal. Décorez avec un peu de poivron et de noisette mis de côté et cuisez les cakes pendant 15 minutes environ.
6. Vérifiez la cuisson en piquant les cakes avec la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche.

Pour un pique-nique, un apéritif dînatoire, ..., je suis sûre que vous trouverez mille occasions de préparer ces petits cakes !

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