RECETTES
BOUTIQUE
BOUTIQUE
ABONNEMENT

Recettes



Rillettes végétales et pain maison





Préparation: **15**

Ingrédients 6

- Pour le pain :
- 1 verre de farine de sarrasin
- 1 verre de farine de riz blanc

- 1 verre de poudre d'amandes
- 1 verre d'eau
- 1 pincée de bicarbonate
- 2 oeufs
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 belle pincée de sel
- Pour les rillettes : (pour l'équivalent d'un gros bol bien garni)
- 1 verre de lentilles corail
- 1 verre et demi d'eau
- 10 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 180g de tomates séchées (poids égouttées)
- 160g d'olives noires (poids égouttées)
- De belles pincées de sel
- 1. Dans un premier temps remplissez la cuve du vitaliseur au tiers d'eau et portez-la à ébullition.
- 2. Déposez les lentilles et l'eau dans un saladier et cuisez 25 minutes au vitaliseur.
- 3. Sortez-les et mixez avec les olives, les tomates, l'huile d'olive et le sel.
- 4. Réservez au réfrigérateur (plus les rillettes seront fraîches meilleures elles seront!)
- 5. Mélangez ensuite les ingrédients pour le pain, versez dans le moule et cuisez 20 minutes au vitaliseur.
- 6. Sortez-le et réservez jusqu'à l'apéro.
- 7. Au dernier moment tranchez-le, faites griller quelques tranches et vous n'aurez plus qu'à les tartiner de rillettes végétales!
- 8. Vous pourrez conserver ces rillettes 2 jours au réfrigérateur dans un tupperware ou un bocal hermétique.

Pour un apéro 100% fait maison!

Vous allez aussi aimer ...

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

Facebook

Pinterest

Înstagram