

Cake salé de fin d'été sans gluten

Ingrédients

3 œufs
1 cuillère à soupe de purée d'amande blanche
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
8 cl de vin blanc (ou rosé)
125 g de farine de riz complet
25 g de fécule de pommes de terre
1.5 cuillère à café de bicarbonate
1 tranche de jambon cru d'Auvergne
50 g de tomates séchées
30 feuilles de basilic
1/2 poivron vert
2 branches de thym frais, sel, poivre

Déroulement

Préchauffer le four à 180 °C
Dans un saladier, fouetter les œufs. Ajouter la purée d'amande et l'huile d'olive.
Fouetter de nouveau.
Incorporer ensuite le vin, la farine de riz et la fécule, ainsi que le bicarbonate.
Saler et poivrer. Effeuille le thym dans la pâte.
Ajouter les feuilles de basilic et les morceaux de tomates séchées coupées grossièrement.
Enlever la peau du poivron vert à l'économique qui n'est pas très digeste. Couper en petits morceaux et incorporer à la pâte, ainsi que le jambon cru coupé aussi en petits morceaux.
Verser la pâte dans un moule à cake graissé et enfourner pour 25 mn.
Servir tiède ou froid.

Cake courgettes féta

Ingrédients

100g de farine T55
100g de blé noir
150g de féta
200g de courgettes
3 œufs
1 pot de yaourt grecque
10ml ou 100g huile d'olive
1 sachet de levure
Sel-poivre

Déroulement

Préchauffer le four à 180°
Beurrez et farinez un moule à cake
Couper les courgettes et la féta en dés

Dans un bol haut, mélanger l'huile et les œufs et yaourt.
Ajouter les courgettes et féta.
45mn à four chaud dans le moule à cake