

RECHERCHER

RECETTES

BOUTIQUE

BOUTIQUE

ABONNEMENT

Recettes

{{ splat | term }}



Toutes les
recettes

Gâteau au yaourt, bergamote et pavot



Imprimer



Commenter

Préparation: **15**

Ingrédients

8

- 3 œufs
- 40 g de sucre de coco
- 1 yaourt de brebis (ou autre)

- 1 pot de yaourt de poudre d'amande
- 1 pot de farine de riz
- 1 pot de fécule de p.de terre
- 1 c à s d'un mélange arrow root + bicarbonate (à proportion égale) = levure sans gluten
- 3 c à s d'huile d'olive
- 2 beaux citrons bergamote
- 1 bonne c à s de graines de pavot

1. Verser de l'eau dans la cuve (environ au tiers) du vitaliseur et la mettre à chauffer. Ou utiliser votre bouilloire, ca ira plus vite !
2. Bien battre les œufs avec le sucre de coco
3. Ajouter le yaourt et mélanger
4. Ajoutez la poudre d'amande, la fécule, la farine de riz et la levure et mélanger
5. Zester les deux citrons et presser leur jus ; ajouter à la pâte
6. Ajouter l'huile d'olive et les graines de pavot et mélanger.
7. Huiler et fariner un moule rond et versez y la préparation
8. Mettre le moule sur le tamis du vitaliseur sans qu'il touche les bords et faire cuire à la vapeur douce 30 à 40 mn.

Sans gluten et très peu sucré

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d'orties sauvages

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](#)

[Instagram](#)