

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Invisible version salée





Imprimer



Commenter

Préparation: **15**

Ingrédients

6

- 800 gr de pomme de terre, patate douce et rutabaga
- 70gr de farine de riz
- 1/2 c à c de bicarbonate
- 2 oeufs
- 1 c à s d'huile d'olive
- 10 cl de lait végétal
- sel, poivre, muscade

1. Peler les légumes et les trancher en fines lamelles au robot ou à la mandoline ou à la
2. Battre les oeufs avec l'huile et le lait, saler, poivrer et "muscader"
3. Incorporer la farine et le bicarbonate jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène
4. Verser les légumes tranchés et bien les enrober de pâte
5. Huiler et chemiser un moule et y répartir la préparation
6. Mettre à cuire pour 45 minutes environ.

Un feuilleté de légumes fondant et délicieux qui devrait conquérir toute la tablee..!

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](#)

