

RECHERCHER

RECETTES

BOUTIQUE

BOUTIQUE

ABONNEMENT

## Recettes

{{ splat | term }}



Toutes les  
recettes

# Rillettes végétales et pain maison



Imprimer



Commenter

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 ...

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](#)