

## Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les  
recettes

# Tartines grillées



Imprimer



Commenter

Préparation: 5

### Ingrédients

2

- 1 verre de farine de sarrasin
- 1 verre de poudre d'amandes

- 1 verre de farine de riz
- 2 oeufs
- 1 verre et demi d'eau
- 1 pincée de bicarbonate
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Puis en garniture, cornichons, jambon, cru, basilic, pignons...

1. Remplissez la cuve d'1/3 d'eau. Portez-la à ébullition.
2. Pendant-ce temps-là, mélangez tous les ingrédients dans un saladier. Pour versez dans le moule. Dès que l'eau bout posez le moule sur le tamis du vitaliseur et patientez environ 30 minutes. C'est prêt !
3. Il ne vous reste plus qu'à faire faire un aller retour à vos tartines à la poêle dans un filet d'huile d'olive. Déposez jambon, oeufs, avocats... tout ce qui vous plaira!

*Idéales pour l'apéro!*

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](#)