

CAKE DÉLICE FÊTA OLIVES

Recette par Nadia Sammut - Cheffe étoilée sans gluten



SANS GLUTEN

SANS LACTOSE

APERO/ ENTRÉE

INGRÉDIENTS :

L'indispensable de la recette,

- 90g de mix autour du pois chiche Kom&Sal (riz, sarrasin, pois chiche)

[acheter le mix ici !](#)

- 90g de fécule de pomme de terre
- 3 oeufs bio
- 70ml d'huile d'olive
- 75ml de crème d'amande
- 7g de bicarbonate
- 90g d'olives
- 190g de fêta
- 30g de graines de courge
- 25g de noisettes
- 25g de chapelure

PRÉPARATION :

1. Dans un bol, mettre le mix de farines, la fécule, le bicarbonate, les épices et mélanger.
2. Dans un autre récipient, mélanger ensemble l'huile, la crème et les œufs.
3. Ajouter la préparation liquide à la préparation sèche tout en continuant de fouetter.
4. Hacher grossièrement les noisettes.
5. Emietter la fêta.
6. Ajouter à la pâte les graines de courges, les noisettes, la fêta et les olives.
7. Badigeonner votre moule d'huile d'olive et verser la pâte dans le moule.
8. Soudoyer de chapelure (non obligatoire mais meilleur !).
9. Cuire à 180°C dans un four mixte (chaleur tournante) pendant environ 35 min.



ENTREZ DANS LA KOM&UNAUTÉ

Pour construire un monde au goût meilleur
www.komandsal.fr

Et partagez les photos de vos plus belles recettes avec le #KOMUNAUTE @komandsal

