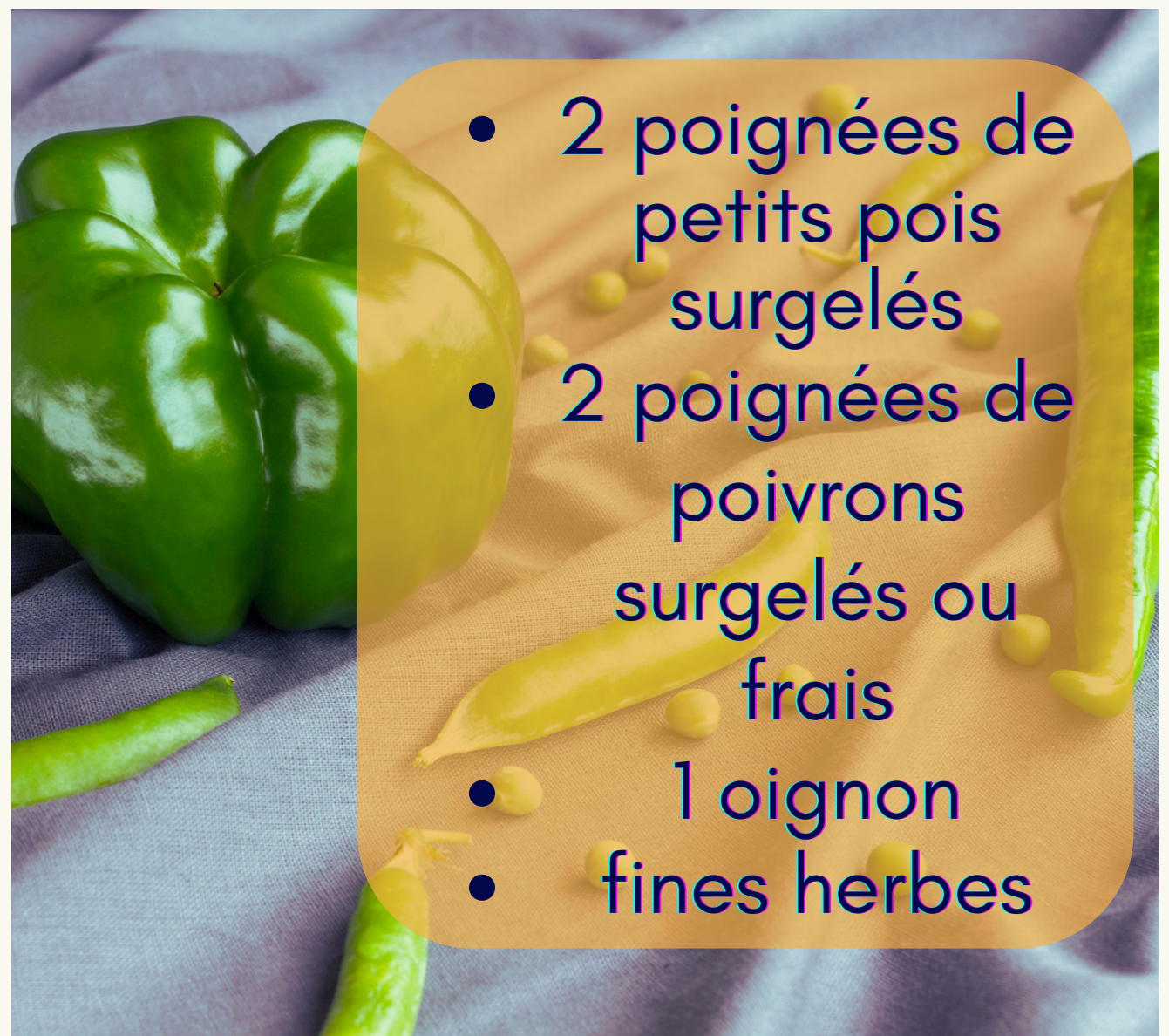




- 6 càs bombées de farine
- ½ sachet de levure chimique



- 1 yaourt nature
- 3 œufs
- ¼ de pot d'huile d'olive
- sel, poivre



- 2 poignées de petits pois surgelés
- 2 poignées de poivrons surgelés ou frais
- 1 oignon
- fines herbes

CAKE MINUTE SALÉ

RECETTE DU DIMANCHE

- *Mélanger le yaourt avec les œufs battus et l'huile.*
- *Ajouter la farine (pour un cake sans gluten : farine de sarrasin et riz ou pois chiches) et la levure puis les légumes et l'oignon haché, sel, poivre, fines herbes.*
- *Vous pouvez ajouter des olives, des tomates séchées...*
- *Verser dans un moule à cake et cuire au four à 180 °C environ 30 minutes.*
- *Vous pouvez insérer des rondelles de fromage de chèvre.*

Cette recette vous a plu ? Retrouvez mes recettes saines et légères et mes menus dans ma boutique en ligne / veroniquemorin-dieteticienne.fr