

Cakes Salés sans Gluten sans Lactose

Aux noix, lard et oignons

Mélanger 75 gr de margarine sans lactose (100% végétale) et 75 gr d'huile d'Olives. Ajouter 3 œufs entiers. Préparer 150 gr de mélange de farines (riz, maizena, pois chiches) avec ½ sachet de levure chimique sans gluten ou 1 cuillère rase de bicarbonate de sodium. Assembler les matières pour obtenir un mélange homogène. Assaisonner de sel, poivre et de noix de muscade. Incorporer 100 gr de lardons revenus avec 1 oignon et 50 gr de noix hachées. Verser la préparation dans un moule à cake avec du papier cuisson et cuire environ 35 à 40 minutes à 200C . Servir tiède en apéritif ou en plat principal accompagné d'une salade de mâche.

Si la pâte épaissie de trop ajouter ½ verre de bouillon de légumes.

Aux olives à l'ail et à la tomate séchée (fêta)

Utiliser les mêmes proportions que pour la recette précédente en ajoutant 50 gr d'olives hachées, 1 ail haché finement de la tomate séchée coupée en petits dés et de la fêta (facultatif car présence de lactose). Assaisonner de sel poivre et d'herbes de Provence.

Si la pâte épaissie de trop ajouter ½ verre de bouillon de légumes.

