

Recette sans gluten : cake à la courge butternut / selles sur cher

- Recette bio
- Recette sans gluten
- Recette végétarienne



Pour 6 personnes

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 30 min

Ingrédients

- 100g de farine de riz
- 80g de farine de quinoa
- 3 œufs
- 1 paquet de poudre à lever
- 10cl de lait de soja
- 10cl d'huile d'olive
- 1/2 courge butternut
- 1/2 de selles sur cher
- sel, poivre

1. Coupez en deux une courge butternut et épluchez-la. Coupez-la en gros morceaux et râpez-la grossièrement.
2. Dans un récipient mélangez la farine de riz et la farine de quinoa et la poudre à lever. Ajoutez les 3 œufs et mélangez.
3. Délayez avec le lait de soja et l'huile d'olive. Salez, poivrez.
4. Coupez en cube le demi selles sur cher et incorporez le à la pâte avec la courge butternut râpée.
5. Mettre au four 30 minutes thermostat 7.

Le conseil de Karen

J'adore les cakes, ils sont si simples à transporter dans son bento le midi :). Il se déguste froid ou chaud.

Voir une autre recette de cake : [le cake aux orties](#)

Retrouvez [la liste des fruits et légumes d'octobre](#)