



Cake Salé Sans Gluten

- Les ingrédients en italique sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour un cake de 970 gr

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 50 mn à 180°



Ingrédients :

PÂTE :

- 350 ml de lait de soja + 1,5 cas de vinaigre blanc de type ménager
 - ou 350 ml de lait végétal
- 65 gr de farine de pois chiches
- 65 gr de farine de maïs (complète ou non)
- 65 gr de farine de riz (complète ou non)
- 130 gr de fécule (maïs, pommes de terre, arrow-root, ...)
- 1 cac de bicarbonate de soude
- 70 gr d'huile (par ex. l'huile du pot de tomates séchées si vous en mettez dans la garniture)
- 1 pincée de sel
- 2 cas de levure de bière
 - ou 1 cac de moutarde, ou 1 cac de sauce soja
- 1 cas d'herbes séchées (mélisse, basilic, herbes de provence, ...)

GARNITURE : 200 gr environ, au choix (soit un seul ingrédient, soit un mélange)

- Olives 100 gr + tomates cerises coupées en deux 100 gr
- Lardons ou Pancetta ([voir recette sur le site](#))
- Tomates séchées 150 gr + Poivrons 50 gr
- Noix 100 gr + Champignons 100 gr
- etc...

Préparation :

1. Mélanger le lait de soja avec le vinaigre pour le faire cailler pendant 5 minutes si vous avez choisi cette option, sinon mettre le lait dans un saladier
2. Ajouter tous les autres ingrédients de la pâte et bien mélanger
3. Ajouter les 200 gr (environ) de garniture, et mélanger
4. Mettre dans un moule à cake rectangulaire
5. Enfourner 50 mn à 180°