

CAKE KOMBU ROYAL AUX POMMES

Ingrédients

3 cuillères à soupe de Kombu royal
4 petites pommes
160 g de farine (type 80)
20 g de sucre blond (4 cuillères à café)
2 cuillères à café de bicarbonate de soude
3 oeufs
5 ml d'huile d'olive ((1 cuillère à café)
160 ml de lait de soja (3 cuillères à cuillères à soupe)

Préparation

Rehydrater le Kombu dans de l'eau (au moins 15mn)
Eplucher et couper les pommes en tout petits morceaux
Couper l'algue en tout petits morceaux
Mélanger la farine avec le sucre et le bicarbonate
Ajouter les oeufs, l'huile d'olive, les algues, le lait, les pommes.

Cuisson

Placer le tout dans un moule à cake et cuire à 180° pendant 40 minutes



Recette proposée par Claire M
Troc-Recettes du 15/1/2016