

Gâteau aux amandes et laitue de mer

Ingrédients

4 œufs

125 g de sucre

150 g de farine de blé + 80 g de farine de riz ou de maïs

½ sachet de levure chimique (ou poudre à lever)

1 pincée de sel

60 g de poudre d'amandes

20 cl de crème fraîche

10 cl de lait

2 cuillères à soupe de paillettes de laitue de mer

Quelques amandes effilées pour la décoration (option)

Préparation

Batte 5 mn les œufs avec le sucre pour les faire blanchir et obtenir un mélange mousseux. Tout en continuant de remuer, ajouter les farines, la levure, la pincée de sel puis la poudre d'amande, la crème et le lait.

Terminer avec les paillettes de laitue de mer.

Verser dans un moule à cake beurré et fariné. Saupoudrer de quelques amandes effilées avant d'enfourner.

Cuisson

Four à 180 ° (th 6) / environ 30 minutes



Recette proposée par Marie-Jo d'après " Les bienfaits des algues " / p 66
Troc-Recettes du 17.10.2022 à Pleubian