

Cake au tofu, aux tomates séchées et aux olives



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 8 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 40 mn

Un cake fondant et savoureux qui ne manquera pas de séduire vos convives.

Ingrédients

- 150 g de farine d'épeautre - par exemple bjorg
- 5 cuillères à café de bicarbonate
- 2 oeufs
- 100 ml de lait de soja nature - par exemple bjorg
- 50 ml d'huile d'olive - par exemple bjorg
- 200 g de tofu - par exemple bjorg
- 1 gousse d'ail
- 10 feuilles de basilic
- 5 tomates séchées
- 10 olives

Préparation

- 1 Séparez les jaunes des blancs d'oeufs.
- 2 Versez la farine d'épeautre dans un récipient creux et mélangez-la avec le bicarbonate.
- 3 Faites un puit au centre et mettez-y 2 jaunes d'oeufs, la lait de soja nature, l'huile d'olive et si vous le souhaitez un peu de sel. Remuez bien de manière à obtenir une pâte homogène.
- 4 Ajoutez-y ensuite le tofu émietté, la gousse d'ail hachée, le basilic émincé, les tomates séchées et les olives coupées en petits morceaux.
- 5 Battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la pâte. Versez-la dans un moule à cake.
- 6 Enfournez à 180°C (th.6) pendant 40 minutes.

Proposé par

Bjorg

Bjorg Bio-Nutrition

25 ans de savoir faire bio.

"Ce que nous mangeons chaque jour contribue à notre santé de demain". C'est en partant de ce constat que Bjorg a fondé le concept de Bio-Nutrition, qui repose sur la sélection rigoureuse des ingrédients, les bénéfices nutritionnels de ses produits et la préservation du goût. Aujourd'hui, Bjorg est la première marque française de produits alimentaires biologiques. Composez au quotidien des menus biologiques, selon vos envies et vos besoins.

Découvrez la gamme Bjorg : www.bjorg.fr

Découvrez de savoureuses recettes santé : sans gluten, légères ou végétariennes sur www.bjorg.fr/recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode



