

La recette du féveroles'cake

Pour un grand cake (environ 10 parts)

Ingrédients :

250 g de crème de féveroles

250 g de farine de blé T 80

175 ml d'eau tiède

1 cuillère à café de bicarbonate alimentaire



1. Mélanger ensemble la farine et le bicarbonate
2. Ajouter la crème de féverole et l'eau tiède
3. Bien mélanger jusqu'à l'homogénéité de la pâte
4. Chemiser un moule à cake et préchauffer le four à 150°
5. Verser la pâte dans le moule et enfourner pour 1H-1H30 en fonction de votre four

Astuce : le cake est cuit lorsque le dessus est craquelé.

Laisser refroidir avant de couper et déguster.

Il se déguste en toast apéritif, accompagne également très bien du foie gras ou saumon/truite fumée. Mais également très bon au petit déjeuner, avec du beurre salé....

Bon appétit !!!