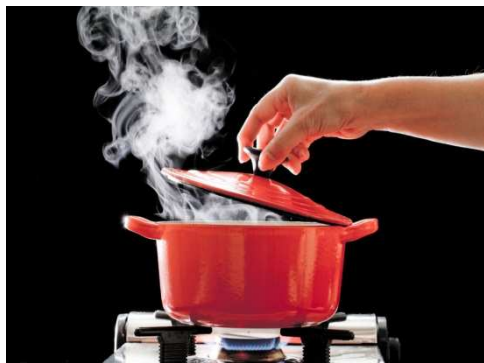


LA RECETTE DE « JUSQU'À ÉBULLITION »

Fine galette dorée au quinoa et farine de riz



Préparation

Dans un saladier, versez la farine de riz, les graines de quinoa, la poudre levante, le sel et le curcuma, mélanger en ajoutant l'eau.

Huilez un moule à cake et versez la pâte qui est d'une consistance assez fluide. Le moule doit être rempli seulement à moitié ce qui permet une meilleure cuisson.

Enfournez à thermostat 7 durant 25 mn environ. Démoulez chaud et laisser refroidir.



Ingrédients

100 g de farine de riz
60 g de graines de quinoa
1 c.à.c de poudre levante (5g)
2 pincées de curcuma en poudre
20 cl d'eau
½ c.à.c de sel.



Une belle proportion de quinoa donne une vraie mie à ce pain, avec sa touche de curcuma, il aura une belle couleur jaune! Il accompagnera bien les salades