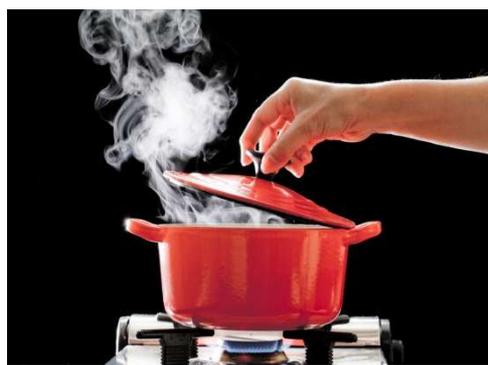


LA RECETTE DE « JUSQU'À ÉBULLITION »

# 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*