

cake d automne

Ingrédients :

- 150g de farine
- 135g de poireaux cuits à la poêle
- 120g de beurre
- 10g d'échalotes cuites à la poêle
- 10 cerneaux de noix
- 7g de poudre à lever
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 2 pincées de sel, du poivre
- 1 yaourt nature
- 1 cuillère à soupe de miel
- Du poivre
- De la noix de muscade rappée



Les étapes :

- *Découper en lamelles poireaux et échalotes, et faire cuire à la poêle dans un peu d'huile.*
- *Dans un grand bol mélangez la farine, la poudre à lever, le sel, le poivre et la noix de muscade rappée.*
- *Ajoutez les œufs et le yaourt et commencez à mélanger. Ajoutez le miel,*
- *Ajoutez le citron, le beurre ramolli et mélangez.*
- *Émiettez les cerneaux de noix. Ajoutez enfin les poireaux et les échalotes. Graissez votre moule si besoin. Versez la pâte dedans. Décorez de quelques noix ainsi que de poivre et de noix de muscade et enfournez pendant 40 minutes*

Source : <http://because-gus.com/et-si-on-faisait-un-cake-sans-gluten-dautomne/>

