

CAKE AUX PETITS POIS

Et lait de coco

Informations :

- difficulté : facile
- pour un grand cake
- préparation d'environ 20 minutes
- cuisson d'environ 45 minutes



Ingrédients :

- 180g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 125mL de lait de coco
- 80mL d'huile d'olive
- 3 œufs
- 100g de petits pois cuits
- 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne

Préparation :

- 1) Préchauffer le four à 180°C (th.6), chaleur tournante.
- 2) Dans un saladier, mélanger la farine et la levure.
- 3) Ajouter ensuite le lait de coco, l'huile d'olive et les œufs préalablement battus en omelette.
- 4) Ajouter la moutarde à l'ancienne puis les petits pois cuits.
- 5) Beurrer et fariner un moule à cake et y verser la pâte.
- 6) Faire cuire à four chaud environ 45 minutes.
- 7) Pour vérifier que le cake est cuit, y enfoncer la lame d'un couteau : elle doit en ressortir propre et sèche.

👉 Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

- Avec la moutarde, inutile de saler cette recette, votre cœur ne saura que vous en remercier.
- Une recette à réaliser avec des petits pois en boîte, bocal, surgelés ou frais selon les saisons !
- Le saviez-vous ? Le lait de coco Ayam est fait à partir de noix de coco 100% fraîches et mûres afin de capturer leur goût supérieur de coco et leur texture riche et crémeuse. Une formule 100% végétale et naturelle que votre organisme saura apprécier.

Une recette réalisée en partenariats avec :

Degusta Box
box de dégustation surprise

Ayam
nous régale depuis 1892

:Degusta Box

