



Pain à toast sans gluten

⚠️ Tous les ingrédients sont disponibles à la boutique !

Ingrédients :

- 200 g de poudre d'amande
- 30 g de psyllium
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 5 g de levure sèche
- 200 ml d'eau

Préparation :

5. Dissoudre la levure sèche dans 50 ml d'eau tiède.
6. Dans un saladier, bien mélanger la poudre d'amande, le psyllium, le sel, l'huile d'olive et la levure. Bien mélanger.
7. Ajouter les 150 ml d'eau restants progressivement, couvrir et laisser reposer 1h30 à 2h dans un endroit tiède
8. Mettre dans un moule en long rectangulaire et cuire 40 min à 180°C.



Bon appétit :

À tartiner avec terrines, tartinades, faux gras...
et plein d'autres produits à retrouver en boutique !

Retrouvez la recette en ligne