

# Cake poivrons et chorizo à la farine de lentilles

 Entrée

 6 parts

 20 min

 40 min

 facile




 (4/5 - 1 vote)



3

 Ajouter à mon livre de recettes

 Envoyer cette recette à un ami

 Imprimer cette page





ou



Cake salé sans gluten pour l'apéritif ou pour l'entrée avec une salade verte.

## Ingrédients

Nombre de parts:  6 

1 gros poivron rouge

1 gros poivron vert

2 tomates

100 g de chorizo doux

3 oeufs

100 g de farine sans gluten (ou farine de blé pour les non-allergiques)

50 g de farine de lentilles

20 cl de crème fraîche liquide

une poignée de feuilles de basilic

50 g de comté

1 paquet de levure chimique

sel

## Préparation

- 1 Peler les poivrons à l'économe, enlever les graines puis couper en petits morceaux.
- 2 Peler les tomates, enlever les graines et couper la chair en dés. Laisser égoutter la chair des tomates dans une passoire.
- 3 Couper le chorizo en tranches fines et râper le comté.
- 4 Dans un saladier, fouetter les œufs avec la crème fraîche. Ajouter les farines et la levure. Mélanger. Ajouter les poivrons, tomates, comté et chorizo, ainsi que le sel avant de bien mélanger.
- 5 Ajouter les poivrons, tomates, comté et chorizo, ainsi que le sel avant de bien mélanger.
- 6 Mettre au four environ 40 minutes à 200°C.
- 7 Servir froid ou tiède en apéritif ou en entrée avec une salade verte.