



# Cake salé sans gluten

2 oeufs

10 cl d'huile d'olive

10 cl de lait

sel, poivre, curcuma

battre

150g de farine sans gluten (riz et maïzena, farine de coco à part égale)

un sachet de levure sans gluten

50g d'emmental ou parmesan

mélanger

1 courgette râpée

dés de tomates séchées

mélanger à un peu de farine

mélanger le tout

mettre dans un moule à cake

cuisson 45 minutes à 180°