



Ingrédients

100 g de beurre mou

150 g de sucre *mascobado Artisans du Monde*

3 oeufs

200 g de *quinoa Artisans du Monde*, cuit

(environ un verre de 15 cl de graines de quinoa)

200 g de farine

1 sachet de levure chimique (11 g)

Le zeste d'un citron

Le jus d'un demi citron



Préparation de la recette

Faites cuire le quinoa selon les instructions de votre paquet, et laissez-le tiédir.

Préchauffez votre four à 180°C.

Mélangez le beurre, le sucre et les zestes dans un grand bol, jusqu'à ce que le mélange soit crémeux.

Ajoutez les œufs un par un, en mélangeant bien à chaque ajout.

Ajoutez le quinoa cuit et mélangez.

Ajoutez la farine, la levure, et le jus de citron et mélangez bien.

Versez dans un moule beurré et enfournez pour 30 minutes environ.

Une lame de couteau insérée au centre du gâteau doit être sèche.

Laissez refroidir le gâteau, puis démoulez-le sur une grille.