Gâteau à la fleur d'oranger

MAG#5 SANS GLUTEN GOURMANDISE VEGAN

Imprimer

Commenter

Préparation: **20 min**

Ingrédients
Pour 6-8 personnes

- 45 g de graines de chia
- 150 g de farine de riz complet
- 30 g de poudre d'amandes
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure de boulanger
- 100 g de sucre roux non raffiné
- 70 ml d'huile de tournesol
- 150 ml de crème d'amandes
- 20 ml d'eau de fleur d'oranger (pas d'arôme !)

1. Faites tremper les graines de chia dans 140 ml d'eau pendant 20 min.
2. Dans un récipient, mélangez la farine, la poudre d'amandes, le sel, la levure et réservez.
3. Dans un second récipient, mettez le sucre, l'huile et les graines de chia humidifiées puis battez au fouet électrique pendant 2 min. Ajoutez ensuite la crème d'amandes et battez de nouveau 1 min.
4. Ajoutez le contenu sec du premier récipient sur le second, puis versez l'eau de fleur d'oranger et battez au fouet électrique à vitesse minimale jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
5. Versez dans le moule graissé et parsemez de sucre roux à gros grains.
6. Déposez le moule sur le tamis et faites cuire au Vitaliseur pendant 35 min. Le cake est parfumé et moelleux à souhait !
7. À déguster à l'heure du thé...

Recette réalisée par My Free Kitchen, ancien restaurant parisien.

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte