

## Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les  
recettes

# Moelleux aux coings sans gluten



[Gâteau Cake Sans gluten](#)



Imprimer



Commenter

Préparation: **25 min**

### Ingrédients 4 personnes

- 4 oeufs
- 120g de sucre coco ou de rapadura
- 200g de compote de coing maison
- 100g de farine de châtaigne
- 100g de farine de riz complet ou de fécule de maïs.
- 1 c. à c. de baking powder
- 1 pincée de sel
- 1 c. à s. d'huile vierge de cuisson. (pépin de raisin, colza, tournesol)

1. Eplucher, couper en morceaux et faire cuire 3 coings au Vitaliseur pendant 15 à 20 minutes, mixer en purée bien onctueuse, et réserver.
2. Blanchir le sucre complet avec les oeufs au fouet, rajouter la purée de coings, la farine de châtaigne, la farine de riz complet, la baking powder et le sel.
3. Terminer par la cuillère à soupe d'huile. Verser dans un moule à gâteau que vous posez sur le tamis du Vitaliseur.
4. Cuire au Vitaliseur pendant 25 minutes.
5. Démouler, décorer avec quelques baies acides d'automne, comme des airelles, argousier ou des groseilles.
6.  
C'est prêt.

*Ce dessert sans gluten ni lactose est réalisé à la vapeur douce par Jennifer Hart Smith du blog [Tookies](#)*

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)