

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Mousseux orange noisettes





Imprimer



Commenter

Préparation: **20**

Ingrédients

6

- 3 œufs
- 50g de sucre de coco (ajouter 30g si vous aimez plus sucré)
- 50g de purée de noisettes
- 50g de poudre de noisettes
- 2 oranges (zestes et jus)
- 50g de farine de riz
- 1 c à s de poudre à lever (ici : bicarbonate + arrow root)

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs
2. Battre les jaunes avec le sucre de coco jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse
3. Ajouter la purée de noisettes et le jus et les zestes d'oranges et mélanger énergiquement
4. Incorporer la farine, la poudre à levée, la poudre de noisette.
5. Battre les blancs en neige ferme et les incorporer délicatement au mélange
6. Verser le mélange dans la soupière en céramique (ou autre moule) et poser la sur le tamis du vitaliseur pour 30 à 35mn de cuisson (eau à ébullition bien sûr)

Un gâteau vraiment très moelleux à partager

Vous allez aussi aimer ...

[Le flan pâtissier](#)

[Gâteaux au citron](#)

[Œufs au plat à la truffe](#)

[Poireaux vinaigrette asiatique crème de sésame noir](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

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

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)

