Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Gâteau chiffon vapeur

cake sansgluten gateau vapeurdouce

Imprimer

Commenter

Préparation: **30 min**

Ingrédients
Pour 6 à 8 personnes

- 4 jaunes d’œufs
- 6 blancs d’œufs
- 30g d’arrow-root
- 100g de farine de riz
- 1 c. à c. bombée de poudre à lever
- 100g de sucre blond + 1 sachet de sucre vanillé
- 50 ml de jus de pommes fermier

- 50g d’huile d’olive douce
- 2 c. à s. de coulis de votre choix (dans cette recette coulis abricot/lavande)

1. Faites chauffer votre Vitaliseur®. Tamisez la farine, l’arrow-root et la poudre à lever.
2. Fouettez vivement les jaunes d’œufs avec 100 g de sucre, jusqu’à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.
3. Ajoutez le jus de pomme, l’huile d’olive, le mélange farine/arrow-root, et les cuillères de coulis.
4. Montez les blancs en neige. Commencez par les détendre lentement, puis lorsqu’ils deviennent mousseux, ajoutez en pluie le sucre vanillé. Augmentez alors la vitesse des fouets jusqu’à la formation d’une meringue bien épaisse et brillante.
5. Incorporez-les au mélange précédent, en 3 fois, à l’aide d’une maryse.
6. Versez cette pâte dans un moule haut (idéalement 15 cm de diamètre et 10 cm de hauteur, non graissé).
7. Faites cuire pendant 40 minutes. Vérifiez la cuisson à l’aide d’une pointe de couteau.
8. Laissez refroidir. Démoulez ensuite le gâteau en glissant un couteau pointu le long du moule. Ou sortez le moule et retournez le gâteau immédiatement. Attendez qu’il soit bien refroidi avant de démouler. Servez avec un coulis de votre choix.

Un dessert gourmand et sans gluten ! A adapter avec les fruits de saison.
"Pour réussir la texture légère et aérienne de ce gâteau chiffon, veillez à bien serrer les blancs d’œufs. Et, ne graissez pas le moule."
Crédit photo : Lionel Piovesan
Recette réalisée par Anne PIOVESAN du blog Déjeuners Sur L'Herbe
http://www.dejeunerssurlherbe.com

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d’asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises