

## Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les  
recettes

# Cake chocolat coco



[cake](#) [gateau](#) [chocolat](#) [mag20](#)

Imprimer

Commenter

Préparation: **15 min**

### Ingrédients Pour 1 cake

- 80 g d'huile de noix de coco
- 50 g de chocolat noir pâtissier 60 % râpé fin (à la Microplane® zester)
- 80 g de farine de riz demi-complet
- 40 g de farine de noix de coco
- 20 g de noix de coco râpée
- ½ c. à c. de sel fin
- 1 c. à c. de bicarbonate de sodium
- 110 g de sucre de noix de coco

- 150 ml de lait végétal (coco ou amande)
- 3 œufs
- 20 g de chips de noix de coco

1. Remplissez un tiers de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
2. Huilez le moule à cake.
3. Dans un bol posé sur le tamis, faites fondre au Vitaliseur l'huile de noix de coco (si elle est solide), puis laissez-la refroidir.
4. Râpez le chocolat pâtissier ou prenez du chocolat pâtissier en poudre.
5. Dans un saladier, mélangez bien le chocolat râpé, la farine de riz demi-complet, la farine de noix de coco, la noix de coco râpée, le sel, le bicarbonate et le sucre de coco.
6. Dans un large bol, mélangez les œufs avec le lait puis versez doucement l'huile de coco refroidie.
7. Mélangez les ingrédients humides avec les ingrédients secs. Mélangez de nouveau. Versez la pâte obtenue dans le moule à cake.
8. Saupoudrez les chips de coco.
9. Déposez sur le tamis du Vitaliseur pour 1 heure de cuisson : la lame d'un couteau insérée au cœur du cake doit ressortir sèche.
10. Laissez refroidir complètement sur une grille avant de déguster froid.

*Ce dessert sans gluten à la vapeur douce a été réalisé par Clémentine Miserolle ([Clem sans gluten](#)) pour le [magazine 95° #20 spécial cakes](#).  
Vous pouvez utiliser n'importe quel moule dans le Vitaliseur, tant qu'il ne touche pas les bords du tamis. Vous pouvez faire des cakes dans [le Trio](#), [le Duo](#) ou [la soupière céramique](#).*

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

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

Facebook

Pinterest

Instagram