

## Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les  
recettes

# Cake abricot pistache



[ete sans gluten](#) [cake](#) [fruits](#)

Imprimer

Commenter

Préparation: **20 min**

### Ingrédients

**Pour 8 à 10 personnes**

- 300 g d'abricots
- 30 g de pistaches concassées
- 3 œufs
- 125 g de yaourt de soja
- 35 g d'huile de coco désodorisée + pour le moule
- 1 c. à s. d'eau de fleur d'oranger
- 1 c. à c. bombée de poudre à lever sans gluten
- 140 g de sucre blond
- 140 g de farine de riz
- 20 g de fécule
- 30 g de poudre d'amande

1. Remplissez un tiers de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
2. Coupez les abricots en dés. Conservez 1 ou 2 abricots entiers pour finaliser le cake. Réservez.
3. Dans un récipient versez tous les ingrédients secs, à l'exception des pistaches. Mélangez et réservez.
4. Dans un second récipient versez tous les ingrédients humides et mélangez.
5. Mêlez les deux préparations. Ajoutez les abricots coupés en dés.
6. Graissez le moule à cake et versez la préparation. Disposez les pistaches concassées sur le dessus du cake. Coupez des tranches assez fines d'abricot et posez-les sur le dessus du cake en les plantant légèrement dans la pâte.
7. Posez le moule sur le tamis du Vitaliseur pour 50 minutes de cuisson.
8. Laissez refroidir le cake sur une grille pendant 1 heure avant de démouler.

*Cette recette est issue du [magazine #29 spécial cakes au Vitaliseur](#)  
Astuces de la cheffe Bénédicte Sauvage : Le yaourt de soja peut être remplacé par un yaourt de brebis. Vous pouvez utiliser de la fécule de maïs, de pomme de terre ou de l'arrow-root. Pour apporter du moelleux, utilisez 1 cuillerée à café de bicarbonate de sodium et 1 cuillerée à soupe de vinaigre de cidre, pour remplacer la poudre à lever. Ajoutez 1 cuillerée à café de psyllium.*

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