

Recettes

{{ splat | term }}



Toutes les
recettes

Duo choco-noisettes fruité



Imprimer



Commenter



Préparation: **15**

Ingrédients 6-8

- 2 poires
- 4 c. à s. de compote de pommes maison (cuisson vapeur douce au vitaliseur au préalable)
- 80 g de purée de noisettes
- 80 g de sucre de canne blond

- 30 g de poudre d'amandes
- 3 oeufs
- 100 g de farine de riz complet
- 3-4 c. à s. de chocolat brut en poudre non sucré
- 1 c. à s de poudre levante sans gluten
- Poudre de noix de coco et éclats de chocolat noir 70% (facultatif)

1. Epluchez vos poires et coupez les en petits dés. Réservez les.
2. Mélangez la purée de noisettes dans un saladier avec la compote de pommes
3. Ajoutez le sucre, mélangez puis la poudre d'amandes et les oeufs, tout en poursuivant le mélange entre chaque ajout d'ingrédient
4. Incorporez la farine de riz et la poudre levante
5. Huilez votre moule à cake ou tout autre plat et versez la moitié de votre pâte dans celui-ci
6. Ajoutez délicatement les poires en petits dés, parsemez harmonieusement
7. Dans votre pâte restante, ajoutez la poudre de cacao et mélangez et versez celle-ci sur le lit de poires
8. Dès ébullition de l'eau dans la cuve du vitaliseur, placez votre plat dans le panier. Cuisson pour 30 minutes, faites le test avec la pointe du couteau pour être sûr du résultat
9. Dès la cuisson vapeur terminée, laissez refroidir votre gâteau et ajoutez ce qui vous convient pour le décor. Personnellement, j'y ai mis de la poudre d'amandes et des éclats de chocolat

Gâteau gourmand pour un dessert tout en finesse. Sa touche de noisette éveille les papilles et son côté fruité apporte fraîcheur et douceur. Il est sans gluten, sans lactose, cuisson vapeur douce.

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