Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Gâteau d’Ardèche au miel, noix et châtaignes

cake sans gluten mag 23 noel miel

Imprimer

Commenter

Préparation: **10 min**

Ingrédients
Pour 6 personnes

- 125 g de farine de petit-épeautre
- 125 g de farine de seigle
- 1 pincée de sel
- 200 g de miel de printemps
- 200 g de lait d’amande
- 10 châtaignes cuites (en bocal ou sous vide)
- 1 poignée de cerneaux de noix
- 3 figues fraîches ou autres fruits de votre choix (selon saison)
- 1 c. à c. rase de bicarbonate de sodium

1. Remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
2. Dans un saladier mélangez les farines, le bicarbonate et le sel.
3. Si le miel est solide, faites-le fondre dans un compartiment du Trio Grand Chef du Vitaliseur posé sur le tamis. Mélangez-le avec le lait puis versez sur les farines. Mélangez de nouveau.
4. Incorporez les châtaignes, les noix et deux figues coupées en petits morceaux.
5. Versez la pâte dans le moule à cake du Vitaliseur huilé.
6. Répartissez sur le dessus la troisième figue coupée en lamelles ou en morceaux.
7. Déposez le moule sur le tamis du Vitaliseur pour 50 minutes de cuisson.

Cette recette gourmande a été réalisée par Felicie Tocze pour le magazine 95° #23 (nov-dec). A votre avis, quel est le thème ? Vous pouvez utiliser presque tous les fruits que vous désirez. Le gâteau peut être particulièrement savoureux avec des pommes.

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