Cake mûres, thym graines de courge

cake gâteau dessert sans gluten

Imprimer

Commenter

Préparation: **10 min**

Ingrédients
Pour 4 personnes

- 110 g de poudre d’amande
- 65 g de sucre blond
- 3 blancs d'œuf
- 20 g de fécule de maïs
- 1,5 c. à c. de levure chimique
- 300 g de mûres

- 1 c. à s. de thym frais haché
- 2 c. à s. de graines de courge
- Huile d'olive

1. Mélangez la poudre d'amande, le sucre, la fécule et la levure. Incorporez les blancs d'œuf montés en neige puis le thym.
2. Versez l'appareil dans un plat à gratin préalablement huilé.
3. Ajoutez les mûres ; n'hésitez pas à bien les enfoncer dans l'appareil pour que le gâteau soit bien garni. Parsemez les graines de courge.
4. Faites cuire sur le tamis du Vitaliseur pendant 35 minutes.

Cette jolie recette a été réalisée par Chloé Baeyaert pour le magazine 95° #20 spécial cakes (mai-juin 2019)

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