

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Chiffon cake



MAG#10 AUTOMNE SANS GLUTEN GOURMANDISE



Imprimer



Commenter

Préparation: **10 min**

Ingrédients

Pour un gâteau

- 80 g de farine de maïs torréfiée (gaudes)
- 40g de farine de canihua
- 80 g de farine de riz
- 2 c. à c. de levure
- 1 pincée de sel
- 120 g de lait végétal bio
- 3 jaunes d'oeufs
- 60 g d'huile végétale de cuisson
- 8 blancs d'oeufs bio
- 120g de sucre

- Quelques gouttes de citron

1. Blanchir 100g de sucre avec les jaunes, et rajoutez l'huile. Incorporez les farines tamisées, le baking powder, le sel.
2. Bien mélanger au fouet pendant 2-3 minutes. Montez les blancs en neige. Lorsqu'ils commencent à bien mousser, rajoutez les 20g de sucre pour serrer les blancs. Rajouter les quelques gouttes de citron et laissez monter jusqu'à ce que les blancs soient bien fermes.
3. Incorporez 1/3 de ce mélange au mélange de jaune/sucre/farine et bien fouetter pour l'assouplir. Mélangez le reste délicatement à la maryse en plusieurs fois.
4. Versez dans un moule rond de 20cm que vous posez sur le tamis du Vitaliseur et laissez cuire 45 minutes.
5. Démoulez le cake dans les 10 minutes qui suivent. Laissez refroidir.
6. Découpez-le en deux et pochez une crème fouettée (ou végétale) sur l'un des disques, puis recouvrez de l'autre et décorez le dessus avec du pralin, du popcorn, un peu de noisettes fraîches. C'est prêt !

*Cette recette de chiffon cake sans gluten est revisitée par Jennifer Hart-smith, retrouvez-la sur Instagram : [tookies.gambetta](https://www.instagram.com/tookies.gambetta).
Le Chiffon cake est devenu une pâtisserie incontournable de la culture japonaise, découvrez d'autres recettes japonisantes dans le [magazine n°10](#).*

Vous allez aussi aimer ...

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte

Pain au sarrasin

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

Facebook

Pinterest

Instagram