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, la baking powder, le sel.
2. Bien mélanger au fouet pendant 2-3 minutes. Montez les blanc 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 recouvrir de l'autre et décorez le dessus avec du pralin, du popcorn, un peu de noisettes fraiches. C'est prêt !

Cette recette de chiffon cake sans gluten est revisitée par Jennifer Hart-smith, retrouvez-la sur Instagram : 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 ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d’asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises