

Recettes

{{ splat | term }}



Toutes les
recettes

Gâteaux au citron bergamote et à la vanille



PRINTEMPS SANS GLUTEN GOURMANDISE, VEGETARIEN

Imprimer

Commenter

Préparation: **5 min**

Ingrédients 12 petits gateaux

- 1 yaourt de brebis ou de coco
- 1 pot de sucre blond
- 2 cs de miel liquide toutes fleurs de votre région
- 2 pots de farine de riz complet
- 1 pot de poudre d'amande
- 3 oeufs
- 1 pincée de sel 1/4 cc de bicarbonate
- 3/4 pot de lait d'amande
- 1/4 pot d'huile d'olive vanille
- 2 citrons bergamote : zeste et jus

1. Versez 1/3 d'eau dans la cuve du Vitaliseur, couvrez avec le couvercle et portez à ébullition.
2. Préparez la pâte en versant dans un large saladier tous les ingrédients : le yaourt, le sucre et le miel, la farine, la poudre d'amande, les oeufs, le lait et l'huile, puis le bicarbonate, le sel, la vanille et, enfin, le zeste des deux citrons râpé finement.
3. Mélangez la pâte rapidement avec un large fouet.
4. Au dernier moment, ajoutez le jus des citrons (on peut en mettre un seul si on le désire), mélangez une dernière fois et versez rapidement la pâte dans des petits moules à muffins ou des ramequins.
5. Posez ces derniers dans le panier vapeur du Vitaliseur et cuisez 17 minutes à couvert.

La saison des citrons bergamote (ou citrons beldi) n'est pas très longue, il faut en profiter autant qu'on peut. Leur jus est délicieux, beaucoup moins acide que celui des citrons habituels et leur zeste est si parfumé que vous allez regretter de ne pas les avoir connus plus tôt !

Ces petits gâteaux sans gluten sont faits sur une base de gâteau au yaourt de brebis ou de coco, le pot sert donc de mesure pour la recette. Vous prendrez un yaourt au lait de brebis si vous le tolérez (les premiers yaourts après l'agnelage sont arrivés sur les étals) ou bien un yaourt de coco.

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