

## Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les  
recettes

# Gâteaux au citron

[cake sans gluten](#)

[Imprimer](#)

[Commenter](#)

Préparation: **15 min**

Cuisson: **20 min**

## Ingrédients

**8 personnes**

- 4 œufs
- 100 g de sucre blond
- 180 g de beurre demi-sel
- 100 g de farine de riz complet
- 100 g de poudre d'amande
- ¼ de c. à café bicarbonate de sodium
- 1 citron

1. Remplissez un tiers de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition, puis beurrez généreusement des moules à bundt cake de 250 ml environ.
2. Faites fondre le beurre demi-sel, puis mélangez les oeufs et le sucre.
3. Ajoutez la farine de riz complet, la poudre d'amande et le bicarbonate de sodium. Mélangez, puis versez le beurre fondu sans cesser de mélanger.
4. Zestez sur la pâte le citron avec une râpe Microplane® et pressez le jus que vous ajouterez à la pâte également. Mélangez.
5. Répartissez la pâte dans les moules et placez-les sur le tamis sans attendre pour 15 minutes

de cuisson.

6. Au bout de ce temps vérifiez la cuisson en piquant un des gâteaux avec la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche. Si c'est le cas, sortez les gâteaux du tamis et laissez-les tiédir quelques minutes. Démoulez-les et servez-les avec un curd de citron, une crème fraîche de brebis ou une glace à la vanille.

*Une recette de la cheffe Vanessa Romano pour le magazine 95° #40 (janvier février mars 2023)*

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](#)