

## Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les  
recettes

# Gâteau aux carottes et noix de pécan pour le Lapin de Pâques



Imprimer



Commenter

Préparation: **30**

### Ingrédients

**6**

- 5 cc de graines de chia
- 30 ml de lait de riz

- 60 ml d'huile d'olive
- 1 cc de vinaigre de pomme
- 500 g de carottes pelées, si possible bio
- 100 g de farine de riz complet
- 70 g de farine de sarrasin
- 40 g d'arrow-root
- 20 g de sucre de canne (style Rapadura)
- 1 cc de bicarbonate de soude
- 1 cc de cannelle en poudre
- 1 cc de noix de muscade moulue
- 1 pincée de sel
- 125 g de noix de pécan

1. Mélanger les graines de chia et le lait. Laisser reposer le temps de râper les carottes.
2. Râper les carottes.
3. Ajouter l'huile et le vinaigre au mélange chia-lait et fouetter à nouveau.
4. Incorporer les carottes râpées au mélange précédent.
5. Dans un autre saladier, mélanger les éléments secs ainsi que les noix de pécan.
6. Incorporer les éléments secs au mélange humide avec une spatule.
7. Huiler le moule à gâteau et y verser la pâte.
8. Cuire 40' au Vitaliseur.

*Savoureux gâteau printannier à la texture molleuse. Vegan et sans gluten.*

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

▣ Facebook

▣ Pinterest

▣ Instagram