

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Pain d'épices de Noël à l'orange et chocolat



[pain d'epices noel sans gluten gateau](#)



Imprimer



Commenter

Préparation: **20 min**

Ingrédients

Pour 8 à 10 parts

- 100g de farine de châtaigne
- 50g de farine de riz complet ou ½ complet
- 40g de fécule arrow root ou maïs
- 110g de poudre d'amandes
- 160g de miel liquide

- 15cl de jus d'orange pressé fraîchement
- 1 cc bicarbonate alimentaire
- 1 cs vinaigre de cidre
- 2 cc bombées d'épices à pain d'épices
- Pépites de chocolat
- Oranges confites

1. Faites chauffer la cuve du vitaliseur remplie au 1/3.
2. Dans un cul de poule, ajoutez les farines (tamisez la farine de châtaigne), fécule, poudre d'amande, bicarbonate et épices.
3. Dans un second cul de poule, versez le miel (si celui-ci est dur, déposez le pot de miel sur le tamis pour 3 minutes et afin de le ramollir).
4. Pressez l'orange et récupérez la quantité de jus indiquée.
5. Versez les ingrédients liquides sur les ingrédients secs puis mélangez soigneusement.
6. Ajoutez les pépites de chocolat et oranges confites.
7. Versez la préparation homogène dans le moule du Vitaliseur légèrement huilé.
8. Parsemez de pépites et oranges confites.
9. Déposez le moule sur le tamis quand l'eau bout et faites cuire 60 min.
10. Laissez le reposer dans le moule au moins 2 heures avant de le démouler délicatement et dégustez le lendemain de préférence.

Un pain d'épices sans gluten pour vos fêtes de Noël, réalisé avec amour par la talentueuse Jennifer Martin (Des papilles qui pétillent).

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](#)