

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Delicious cake aux fruits rouges



ETE GOURMANDISE SANS GLUTEN VEGETARIEN



Imprimer



Commenter

Préparation: **15 min**

Ingrédients

Pour 6 à 8 personnes

- 3 œufs
- 40 g de farine de sarrasin
- 50 g de poudre d'amande
- 60 g de sucre de canne blond
- 60 g de purée d'amande
- ½ c. à c. de bicarbonate de sodium
- Le jus de 1 citron
- 3 cm de gingembre frais
- 20 framboises

Glaçage :

- 1 blanc d'œuf
- 15 g de sucre glace
- 10 framboises
- Fruits rouges pour la présentation

1. Remplissez un tiers de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
2. Cassez les œufs ; séparez les blancs des jaunes. Battez les jaunes avec le sucre. Ajoutez la farine, le bicarbonate de sodium, la poudre d'amande, le jus de citron et la purée d'amande. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse.
3. Pelez le gingembre à l'aide d'une petite cuillère, râpez-le et ajoutez-le à la préparation. Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation à l'aide d'une spatule. Ajoutez les framboises.
4. Transvasez la préparation dans un moule à cake et disposez-le dans le tamis du Vitaliseur. Faites cuire pendant 25 minutes.
5. Pendant ce temps préparez le glaçage. Écrasez les 10 framboises à l'aide d'une fourchette et mélangez avec le sucre glace. Montez le blanc d'œuf en neige et incorporez-le délicatement à la préparation.
6. Une fois cuit, démoulez le cake et laissez-le reposer pendant 30 minutes pour laisser la vapeur s'échapper. C'est encore mieux s'il repose un peu au réfrigérateur, pour que le glaçage ne fonde pas. Lorsqu'il est froid, nappez avec le glaçage puis décorez avec des fruits rouges. Dégustez.

*Ce gâteau **sans gluten** cuit à la **vapeur douce** est réalisé par Cindy du Blog : curcumabox.fr. Léger et **gourmand**, il ravira toutes les papilles.*

Son témoignage :

J'ai créé Curcumabox pour parler de santé autrement. Pour donner l'envie aux gens d'adopter un mode de vie sain, décomplexé et sans prise de tête, pour qu'ils redeviennent acteurs de leur santé.

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](#)