

## Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les  
recettes

# Pumkin Cake



[cake sansgluten vapeur](#)



Imprimer



Commenter

Préparation: **20 min**

### Ingrédients Pour 8 personnes

- 250g de courge potimaron
- 130g de farine de châtaigne
- 50g de fécule arrow root ou fécule maïs
- 80g de poudre d'amandes blanches
- 2 cas de psyllium blond
- 80g de xylitol ou de sucre de coco
- 1 cas de bicarbonate alimentaire

- 2 oeufs
- 5cl de lait d'amandes
- 8cl d'huile d'olive
- 1 cas de vinaigre de cidre
- 1 cas de miel
- 1 cas bombée d'épices à pain d'épices
- 1/2 cac de vanille
- 1 poignée de noisettes

1. Faites chauffer la cuve remplie au tiers et faites bouillir l'eau.
2. Découpez le potimaron en morceaux et déposez les sur le tamis puis faites cuire 15 min. Réservez.
3. Dans un bol mélangez tous les ingrédients secs.
4. Dans un blender ajoutez les ingrédients humides et les morceaux de potimaron cuits. Mixez et obtenez un mélange homogène.
5. Versez cette préparation dans le bol contenant les ingrédients secs et mélangez.
6. Versez votre préparation dans le moule, ajoutez les noisettes concassées sur le dessus et faites cuire 50 min.
7. Démoulez-le et laissez le refroidir 30 min. Dégustez.

*Un magnifique cake vapeur proposé par Jenny de la page [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](#)