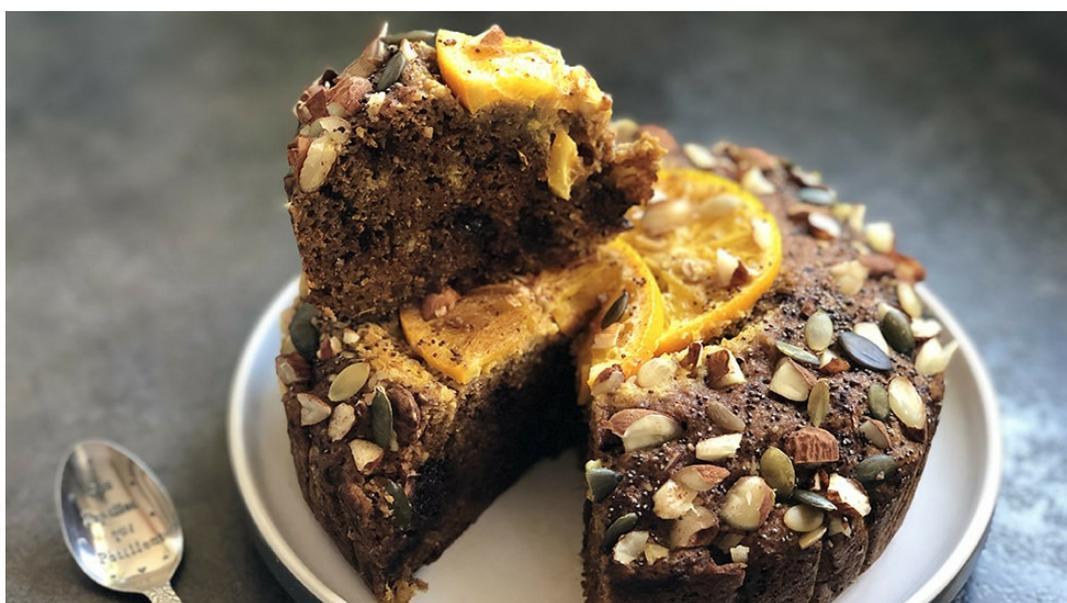


Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Cake chocolat orange antigaspi



[chocolat cake sans gluten antigaspi](#)



Imprimer



Commenter

Préparation: **20 min**

Ingrédients Pour 4 personnes

Pour le jus :

- 1 petite patate douce
- 3 carottes
- 1 orange
- 12 amandes trempées 12h environ et émondées si vous voulez
- 1 morceau de curcuma frais en racine de 3 cm

- 1 morceau de gingembre frais en racine de 5 cm (Faites votre jus et réservez l'intégralité des résidus).

Pour le gâteau :

- 200g d'okara et résidus du jus
- 3 œufs 50g d'huile de coco
- 50g de farine d'amande ou de poudre d'amande
- 50g de farine de sarrasin
- 1 c. à s. de sucre coco ou rapadura
- 1 c. à c. de bicarbonate
- 5 cl de lait d'amande ou autre lait végétal
- 100g de chocolat noir en copeaux ou pépites
- 1 c. à c. de cannelle ou de 4 épices
- 10 amandes concassées
- oranges confites (optionnel)
- graines de courge et graines de pavot

1. Placez de l'eau dans la cuve et portez-là à ébullition.
2. Pendant ce temps, mettez tous vos ingrédients dans un bol excepté les graines.
3. Mélangez tous vos ingrédients avec les résidus du jus.
4. Mettez votre préparation dans un moule et parsemez avec les amandes concassées et les graines.
5. Baissez un peu le feu et placez votre moule sur le tamis.
6. Faites cuire au Vitaliseur pensant 50 min environ.
7. Mettez le sur une grille et laissez le reposer et s'aérer 2 heures environ avant de le démouler.

Avec votre Vitaliseur, vous pouvez réaliser vos cakes et gâteaux dans divers récipients :

- Le Trio céramique ou le Duo si vous cuisinez avec le Petit Robinson

- Le moule à cake du Grand Chef

- Des récipients que vous avez chez vous, de diverses formes (comme ici un plat rond) à condition qu'ils ne touchent pas les bords du tamis.

Cette recette a été réalisée par Jenny de la page Instagram [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](#)

