

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Moelleux au citron vert et curd de pêche jaune



[sans gluten](#) [dessert](#) [gateau](#) [cake](#)



Imprimer



Commenter

Préparation: **20 min**

Ingrédients Pour 4 personnes

- 50 g de farine de maïs
- 50 g de farine de pois chiches
- 50 g de farine de sarrasin
- 50 g d'huile de coco
- 50 g d'huile d'olive

- 70 g de sucre blond
- 2 œufs
- 2 c. à c. de levure chimique sans gluten
- Le jus et le zeste de 2 citrons verts
- 400 g de pêches jaunes
- 40 g d'huile de coco

1. Remplissez un tiers de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
2. Mélangez les farines, le sucre, la levure, les œufs, l'huile de coco, l'huile d'olive, le jus et le zeste de citron vert.
3. Versez l'appareil dans des tasses à fond bien rond préalablement huilées, et déposez sur le tamis du Vitaliseur pour 35 minutes de cuisson. Laissez bien refroidir les gâteaux.
4. Faites compoter les pêches coupées en morceaux avec l'huile de coco dans la soupière du Vitaliseur, à découvert. Mixez pour obtenir une préparation homogène.
5. Démoulez délicatement les gâteaux et dégustez-les nappés de préparation à la pêche.

Cette recette a été réalisée par Chloé Baeyaert pour le magazine 95° #20 (mai juin 2019) spécial cakes.

Comme l'ensemble des magazines ont été vendus (les éditions ne sont pas rééditées) nous partageons certaines recettes que vous ne pourriez découvrir sans le magazine papier.

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](#)