



≡ RECETTE SUCRÉE ≡

CAKE AU CITRON ET AUX GRAINES DE CHIA, GLAÇAGE AU CHOCOLAT BLANC

⌚ 20 MINUTES

🕒 40 MINUTES

👥 6 À 8 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Le cake

75 grammes de margarine
95 grammes de sucre de coco
Le zeste d'un citron jaune
100 grammes de purée d'amandes
Le jus de 2 citrons
100 grammes de farine de petit épeautre
25 grammes de farine d'amande
25 grammes d'arrow root ou de fécule de maïs
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
20 grammes de graines de chia
70 ml de lait d'amande (ou autre lait végétal)

Le glaçage

100 grammes de chocolat blanc vegan
2 cuillères à soupe de sucre glace
2 cuillères à soupe de lait d'amande

PRÉPARATION

Commencer par faire fondre la margarine au micro-ondes ou dans une casserole sur feu doux. Dans le bol d'un robot ou dans un saladier, réunir la margarine fondue avec le sucre de coco et le zeste d'un citron jaune. Pour que le zeste s'intègre au mieux à la préparation, le râper finement ou le passer quelques secondes au mixeur. Mélanger vivement au fouet, jusqu'à obtention d'un mélange légèrement mousseux.

Ajouter ensuite la purée d'amandes ainsi que le jus de citron et fouetter à nouveau. Intégrer les farines et l'arrow-root ainsi que le bicarbonate de soude. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Dans un bol, réunir les graines de chia et le lait d'amande. Bien mélanger et laisser reposer le mélange durant une dizaine de minutes afin que les graines de chia forment un gel.

Préchauffer le four à 170°C.

Ajouter ensuite le gel au reste des ingrédients et fouetter à nouveau pour que le pâte soit plus crémeuse.

Transvaser la pâte dans un moule à cake recouvert de papier sulfurisé et enfourner pour 40 minutes. Une fois le temps de cuisson écoulé, sortir du four et laisser complètement refroidir.

Le glaçage

Préparer finalement le glaçage. Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie, avec le sucre glace et le lait d'amande. Une fois un liquide homogène obtenu, ôter du feu et laisser tiédir quelques minutes. Recouvrir ensuite le dessus du cake de ce glaçage.

Placer au frais et décorer éventuellement de quelques tranches de citron une fois le chocolat refroidi. Déguster le cake bien frais !

