

GATEAU au CITRON

La cuisine de Mamounia

Recette sans gluten ni produit laitier (pour 6 à 8 personnes)

Ingrédients :

- X 1 yaourt au soja nature
- X 2 citrons biologiques
- X 4 gros oeufs
- X 10 cl d'huile d'olive douce
- X 280 gr de sucre en poudre
- X 250 gr de farine de riz (+1 c à soupe)
- X 1 sachet de levure sans gluten
- X 1 pincée de sel
- X 1 noisette de beurre végétal

Préparation (20 min) :

- X Chemiser votre moule à gâteau (diamètre 24 cm) en le graissant avec le beurre végétal puis en saupoudrant de la c à soupe de farine de riz.
- X Rincer et essuyer les 2 citrons. Râper les zestes.
- X Séparer les jaunes d'oeufs des blancs et les fouetter avec 130gr de sucre.
- X Ajouter les zestes râpés, le yaourt, l'huile d'olive puis la farine mélangée avec la levure. Bien mélanger pour obtenir une pâte très lisse.
- X Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et incorporer à la pâte.
- X 5 min avant la fin de cuisson du gâteau, porter 5 cl d'eau à ébullition avec le reste de sucre (150 gr) et le jus des 2 citrons.

Cuisson (thermostat environ 175) :

- X Verser dans le moule chemisé et mettre cuire environ 40 min.
- X Laisser reposer 5 min puis démouler.

Verser le jus chaud sur le gâteau chaud (il doit tout absorber) et déguster après refroidissement.

Coup de main :

- X Afin d'avoir une meilleure absorption du jus chaud, je remets le gâteau à l'envers dans son moule (après l'avoir rincé) et verse le jus sur le fond du gâteau. Puis je le retourne sur le plat de service.
- X Saupoudrer très légèrement de sucre glace ou recouvrir d'un fin glaçage au citron (jus d'un ½ citron mélangé à de sucre glace), ou décorer à votre guise .