



Cuisine et
dépendances

Gâteau Vegan au citron vert & noix de coco



Un gâteau 100 % végétal trouvé sur le blog de [Julie](#). Ni oeufs, ni beurre, ni lait, ce gâteau peut avoir un côté prosélyte mais, n'étant pas végétalienne, j'ai trouvé cette recette surtout très pratique : comment faire un gâteau quand il nous manque quelques ingrédients de base ? Un bon goût acidulé, une pâte très moelleuse, c'est une recette simple et originale.

Ingrédients (pour un moule à manqué de 20 cm de diamètre) :

- 175 g de farine
- 75 g de cassonade
- 30 g de noix de coco râpée
- 100 à 125 ml de jus de citron vert (je prends du Pulco)
- 30 ml d'huile de pépins de raisins
- 1 pincée de bicarbonate de soude
- facultatif : une cuil à café de graines de fenouil

Préparation :

Préchauffer le four à 210°C (th.7).

Mélanger la farine avec le bicarbonate, la cassonade et la noix de coco râpée. Verser l'huile et la moitié de jus de citron, mélanger. Ajouter progressivement ensuite le reste de jus de citron en mélangeant au fur et à mesure jusqu'à obtenir une pâte homogène et épaisse. Ajouter les graines de fenouil dans la pâte.

Verser la préparation dans un moule à manqué en silicone ou chemisé de papier sulfurisé.

Enfourner et laisser cuire pendant 30 min, à 210°C (Th 7).

Laisser refroidir sur une grille et saupoudrer de sucre glace.

Le 13 Février 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/02/09/index.html>