

Cake aux flocons, citron et graines de chia (vegan)

Préparation

20 min

Cuisson

40 min

Temps total

1 h

Portions: 8 parts

Ingrédients

- 80 g farine de riz semi complet ou farine de blé
- 20 g poudre d'amande ou farine de blé
- 20 g fécule de pomme de terre ou de maïs
- 2 càs gomme de guar facultative – inutile pour une version avec

gluten

- 100 g flocons de riz ou d'avoine (sans gluten)
- 30 g sucre de canne complet
- 2 càs graines de chia
- 6 càs eau
- 20 cl lait de riz ou autre
- 9 cl huile de pépin de raisin ou autre huile végétale
- 1 sachet poudre à lever sans gluten ou levure chimique
- 3 citrons jus
- 1 citron zestes

Instructions

- Préchauffer le four à 180 degrés
- Mettre les graines de chia dans l'eau et laisser les tremper pendant une vingtaine de minute
- Verser les flocons dans le lait et laisser réhydrater une quinzaine de minutes.
- Dans un autre saladier mélanger la farine, la poudre d'amande, la fécule, la gomme, le sucre de canne complet.
- Râper les zestes d'un citron et les incorporer.
- Ajouter le jus de 3 citrons
- Incorporer au saladier farine / poudre d'amande, fécule / gomme / sucre, l'huile et les flocons avec le lait.
- Enfin ajouter les graines de chia réhydratées avec l'eau.
- Mélanger le tout et verser dans un moule à cake.
- Faire cuire 40-45 minutes à 180 degrés (surveiller)