

Fondant au chocolat sans gluten sans lactose

- 200 g de chocolat noir (lisez la composition pour bien voir qu'il n'y a ni gluten, ni lactose. Des fois ils mettent des trucs bizarres dans le chocolat)
- 3 œufs bio
- 90 g de sucre de canne non raffiné (muscovado, rapadura)
- 20 cl de de lait de coco ou de crème végétale (amande, soja, riz)
- 60 g de poudre d'amandes
- 40 g de Maïzena
- 1 gousse de vanille ou vanille en poudre (facultatif)

Préchauffez le four à 180°C, chaleur tournante.

Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-onde. Séparez le blanc des jaunes. Mettez les jaunes et le sucre dans un saladier et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Incorporez ensuite le chocolat fondu, le lait de coco et la vanille. Mélangez puis ajoutez la Maïzena et la poudre d'amandes.

Battez les blancs en neige ferme et incorporez-les délicatement au mélange à base de chocolat.

Versez dans un moule à gâteau et enfournez pour 15 à 20 minutes de cuisson. Pour être sûr de la bonne cuisson, enfoncez la lame d'un couteau au coeur du gâteau, elle doit ressortir sèche.