



Cakes sans gluten : polenta, riz et citron ou chocolat-marron



Cake de riz et polenta au citron

Ingrédients (pour 1 cake) :

250g de beurre demi sel ramolli
200g de sucre de canne blond
le jus d'un demi citron
le zeste finement râpé de 2 citrons
1/2 cc d'extrait naturel de vanille
3 oeufs
225g d'amandes en poudre
110g de polenta
50g de farine de riz
1 cc de levure chimique
1/4 de cc de sel
sucre glace

préchauffez le four à 160°C.

beurrez et chemisez un moule à cake de papier cuisson

battre le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'une consistance légère et crémeuse. Ajoutez le jus et le zeste de citron ainsi que l'extrait de vanille.

Incorporez les oeufs un à un en mélangeant bien à chaque fois

Dans un saladier, mélangez les amandes, la polenta, la farine de riz, la levure et le sel, puis les incorporez aux éléments humides.

Versez dans le moule puis enfournez pour 35-40 minutes, plutôt en bas du four, le dessus cuit très vite. Attendre que le cake soit refroidi pour le démouler. A faire avec précaution, c'est friable. Saupoudrez de sucre glace avant de servir.

Fondant au chocolat et purée de marrons

Ingrédients (pour 1 cake) :

200g de chocolat noir patissier

200g de beurre ramolli

1 bocal de purée de marrons (environ 360G)

4 oeufs

80g de sucre

Cassez le chocolat en morceaux et faites le fondre doucement au bain marie.

Préchauffez le four sur 210°C (th7).

Dans un saladier, battez les oeufs et le sucre au fouet, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez le beurre ramolli et mélangez vigoureusement.

Ajoutez ensuite le chocolat fondu et la purée de marrons et mélangez bien jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Versez la pâte dans un grand moule à cake beurré et laissez cuire environ 30 min.

Laissez reposer ce gâteau 12H au frigidaire avant de le déguster.

Mon petit coin de cuisine 2008

<http://www.monpetitcoindecuisine.fr>

e-mail : monpetitcoindecuisine@gmail.com