



Fondant à la farine de châtaigne



La farine de châtaigne donne un goût assez prononcé au gâteau, je dirais plutôt fumé et naturellement sucré. Il suffit d'ajouter peu de sirop pour renforcer le goût sucré. Cette recette est largement inspirée du gâteau à la châtaigne de Gloubiblog. Elle convient parfaitement aux végétaliens car elle ne contient ni œuf ni produit laitier ; elle est également dépourvue de gluten.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 125 g de farine de châtaigne
- 4 cuil à soupe de sirop d'agave
- 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- une dizaine d'amandes entières
- une demi douzaine de figes séchées réhydratées
- 150 ml d'eau
- 1 pincée de sel

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Couper les figes en petits dés et concasser grossièrement les amandes à l'aide d'un pilon. Faire tiédir 150 ml d'eau. Verser sur la farine et mélanger au fouet pour obtenir une pâte homogène. Ajouter l'huile d'olive, le sel, le sucre et le sirop d'agave. Mélanger à nouveau.

Verser la pâte dans un petit moule à manqué, parsemer des fruits séchés et enfourner aussitôt. Laisser cuire une vingtaine de minutes. Démouler après la cuisson.

Le 22 Février 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/02/22/16973116.html>

