

Accueil (<https://www.satoriz.fr>) / Cuisine bio (<https://www.satoriz.fr/cuisine>)
/ recettes (<https://www.satoriz.fr/articles-cuisine/recettes/>) / fruits (<https://www.satoriz.fr/famille/fruits/>),
/ fruits secs (<https://www.satoriz.fr/famille/fruits-secs/>),
/ purées d'oléagineux (<https://www.satoriz.fr/famille/purees-doleagineux/>),
/ sucres, miel, produits sucrants (<https://www.satoriz.fr/famille/sucres-miel-sucrants/>)
/ dessert (<https://www.satoriz.fr/type-plat/dessert/>) / Gâteau moelleux au citron et aux amandes

Gâteau moelleux au citron et aux amandes

Famille de recette : fruits (<https://www.satoriz.fr/famille/fruits/>), fruits secs (<https://www.satoriz.fr/famille/fruits-secs/>), purées d'oléagineux (<https://www.satoriz.fr/famille/purees-doleagineux/>), sucres, miel, produits sucrants (<https://www.satoriz.fr/famille/sucres-miel-sucrants/>)

Type de recette : dessert (<https://www.satoriz.fr/type-plat/dessert/>)

Ingrédients : citron (<https://www.satoriz.fr/ingredients/citron/>), poudre d'amande (<https://www.satoriz.fr/ingredients/poudre-damande/>), purée d'amande blanche (<https://www.satoriz.fr/ingredients/puree-damande-blanche/>), sucre de coco (<https://www.satoriz.fr/ingredients/sucre-de-coco/>)



Pour 6 personnes

Pour le gâteau : 4 oeufs – 80 g de sucre de coco – 80 g de purée d'amande blanche – 2 citrons – 65 g de poudre d'amande – 65 g de farine bise – 2 c. à café de poudre à lever

Pour la crème : 2 citrons – 2 oeufs – 100 ml de crème liquide d'amande – 1/2 c. à café d'agar-agar en poudre – 3 ou 4 c. à soupe de sirop de fleur de coco

Préchauffer le four à 180 °C. Séparer les blancs des jaunes d'oeuf. Battre les jaunes avec le sucre et la purée d'amande jusqu'à ce que le mélange soit crémeux, puis incorporer le zeste et le jus des citrons, la poudre d'amande, la farine, la poudre à lever et 1 pincée de sel. Battre les blancs en neige et incorporer délicatement. Verser dans un moule à manqué de 20 à 22 cm de diamètre et enfourner pour 30 mn. Laisser refroidir sur une grille. Pour la crème, zester 1 citron et presser les deux. Battre le tout dans une casserole avec les oeufs, la crème et l'agar-agar. Faire épaissir sur feu doux jusqu'à frémissement. Laisser frémir 1 mn, puis incorporer le sirop. Laisser refroidir, puis placer au réfrigérateur pendant 1h au moins. Une fois le gâteau refroidi, couper en deux dans la largeur et garnir de crème avant de servir.

Contact (<https://www.satoriz.fr/contact/>) Plan du site (<https://www.satoriz.fr/plan-du-site/>)

Mentions légales (<https://www.satoriz.fr/mentions-legales/>)

© 2021 Satoriz