

Cake à la semoule, au lait de coco et à la figue (vegan)

J'avais un paquet de semoule qui traînait dans mon placard, encore des figues plein le réfrigérateur malgré [mes confitures](#) et mes [multiples desserts à la figue](#)... et l'envie d'un délicieux gâteau simple et rapide à faire, pour le goûter et le petit-déjeuner ! Voilà comment ce délicieux cake à la semoule, au lait de coco et à la figue est né. Moelleux, goûteux, parfumé à la cannelle, il a été adopté à l'unanimité !



Cake à la semoule, au lait de coco, à la figue et à la cannelle

Ingrédients pour 1 cake :

- 6 figues fraîches
- 150 g de semoule de blé dur “moyen”
- 80 g de sucre blond
- 6 g de poudre levante
- 200 ml de lait de coco
- 2 c. à soupe de compote de pommes non sucrée
- 2 c. à soupe de féculé de maïs ou d'arrow-root
- 1 c. à café de bicarbonate alimentaire
- 1 c. à café rase de cannelle

Déroulement de la recette :

1. Préchauffer votre four à 180° (th.6).
2. Verser la semoule de blé (non cuite) dans un saladier et ajouter le sucre, la levure, le lait de coco, la compote de pommes, la féculé de maïs ou l'arrow-root, le bicarbonate alimentaire et la cannelle.
3. Bien mélanger le tout au fouet.
4. Laver les figues, ôter les pédoncules et les couper en 4.
5. Les ajouter à la préparation et mélanger une dernière fois.
6. Graisser un moule à cake et y verser la préparation.
7. Enfourner 40 minutes.
8. Laisser refroidir avant de déguster.

Note : Si vous êtes à la recherche d'une alternative sans

gluten, je vous propose ma recette de [gâteau de semoule sans gluten au millet, à l'amande, à la mandarine et à la cannelle.](#)

[themoneytizer id=13364-16]