

**Fraisier vegan et sa génoise
sans gluten (vegan)**

Génoise et fraisier sans gluten



La génoise et le fraisier peuvent se décliner en version amande (plus neutre) ou noisette (mon coup de cœur). Les recettes peuvent paraître longues mais sont en réalité très simples. J'ai souhaité bien détailler chaque étape.



Génoise sans gluten

Ingrédients pour 2 génoises (et donc, pour 1 fraisier) :

- 120 g de sucre blond, complet ou de coco
- 90 g de poudre d'amande ou de noisette (en fonction de la version choisie)
- 80 g de farine de pois chiche
- 50 g de farine de sarrasin
- 40 g d'huile de d'olive
- 30 g de farine de riz complet
- 10 g de poudre levante
- 250 ml de [lait d'amande](#) ou de noisette (en fonction de la version choisie)
- 150 ml d'eau
- 1 c. à café bombée de gomme de guar
- 1 c. à soupe de vinaigre de cidre ou de jus de citron
- 1 c. à café d'extrait d'amande amère (version amande) ou de vanille liquide (version noisette)
- 1 c. à café rase de bicarbonate alimentaire
- 1 pincée de sel

Déroulement de la recette :

1. Préchauffer votre four à 180° (th.6).
2. Dans un saladier, mélanger l'huile, le lait d'amande ou de noisette, l'eau, le vinaigre de cidre et l'extrait d'amande amère ou la vanille liquide.
3. Ajouter le sucre, la farine de pois chiche, la farine de sarrasin, la poudre d'amande ou de noisette, la poudre d'amande ou de noisette, la farine de riz complet, la poudre levante, la gomme de guar, le bicarbonate alimentaire et le sel.

4. Bien mélanger le tout au fouet.
5. Répartir la pâte dans 2 moules ronds ou carrés/rectangulaires identiques préalablement huilés et enfourner 20 minutes.
6. Bien laisser refroidir avant de démouler très délicatement puis laisser reposer 1 à 2 heures, voire plus si possible.

Avec gluten : Pour une recette de génoise avec gluten, et donc avec moins d'ingrédients, [rendez-vous ici](#).

Note : Pour ceux qui le souhaitent, vous pouvez réaliser cette génoise avec 100 g de farine de riz complet et 50 g de farine de sarrasin, en remplacement des 160 g de farine indiqués dans la recette.



Fraisier vegan

Ingrédients pour 8 à 10 personnes :

- 2 génoises vegan : cf. recette ci-dessus
- 500 g à 1 kg de fraises (soit 500 g pour le fraisier et 500 g pour la déco)
- 120 g de sucre blond, complet ou de coco
- 60 g de purée d'amande ou de noisette (en fonction de la version choisie)
- 30 g de poudre d'amande ou de noisette (en fonction de la version choisie)
- 600 ml de lait d'amande ou de noisette (en fonction de la version choisie)
- 15 g d'arrow-root ou de fécule de maïs

Déroulement de la recette :

1. Dans une casserole, mélanger au fouet le sucre avec la purée, la poudre et le lait d'amande ou de noisette, ainsi que l'arrow-root ou la fécule.
2. Faire prendre à feu doux et jusqu'à ébullition, en remuant sans cesse au fouet. Vous obtenez alors une crème type pâtissière.
3. Laisser refroidir complètement avant de placer au réfrigérateur 1 heure (pour faire refroidir plus vite, placer la crème dans un bol et déposer ce bol dans un bol plus grand dans lequel vous aurez versé un peu d'eau froide et des glaçons).
4. Laver les fraises pour le fraisier, soit 500 g. Les équeuter et les couper en 2.
5. Dresser le fraisier : recouvrir le fond de votre cercle ou rectangle à pâtisserie (selon le moule choisi) d'un

film alimentaire.

6. Placer la première génoise très délicatement (attention à ne pas la casser, pour cela, veiller à la prendre dans sa totalité) dans le cercle ou rectangle et dresser les fraises coupées en 2 sur les bords, en prenant soin de les serrer. Ajouter la crème uniformément et déposer les moitiés de fraises restantes.
7. Déposer la seconde génoise très délicatement également sur le dessus.
8. Si vous optez pour une décoration avec des fraises, laver les 500 g de fraises restants, les équeuter et les couper en lamelles. Les disposer comme sur la photo.
9. Si vous optez pour une déco sans fraises, dessinez de belles formes (ou traits) au coulis par exemple.
10. Placer votre fraisier au réfrigérateur au minimum 3 heures avant de servir.

[themoneytizer id=13364-16]