

**Gâteau au citron combava et
graines de chia (sans gluten,
vegan)**

**Gâteau au citron combava et graines
de chia**



Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

- 30 g de graines de chia

- 400 ml de lait d'amande (ou, à défaut, d'un autre lait végétal de votre choix)
- 50 g d'huile de coco fondue (ou, à défaut, d'huile d'olive)
- Le jus et le zeste de 2 citrons combava (ou, à défaut, d'un citron bergamote ou d'un citron jaune)
- 1 pincée de fleur de sel
- 7 g de poudre levante sans gluten
- 100 g de sucre blond
- 100 g de farine de sarrasin
- 160 g de farine de riz complet
- 1/4 c. à café de curcuma moulu
- 2 c. à soupe de sirop d'agave



Déroulement de la recette :

1. Verser les graines de chia ainsi que le lait végétal

dans un saladier. Mélanger et laisser reposer 5 à 10 minutes.

2. Incorporer l'huile de coco fondue, le jus et le zeste des citrons, la fleur de sel, la poudre levante et le sucre blond.
3. Verser le curcuma moulu, la farine de sarrasin et la farine de riz complet.
4. Mélanger la préparation jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.
5. Huiler légèrement un moule rond d'un diamètre de 24 cm.
6. Placer dans un four préalablement préchauffé à 180° (th.6) et laisser cuire 40 minutes.
7. Sortir le gâteau du four et laisser tiédir avant de le démouler.
8. Napper la surface uniformément de sirop d'agave.
9. Déguster immédiatement ou plus tard.

Notes :

- Je garde les citrons privés de leur zeste et de leur jus pour parfumer mon huile d'olive. Je les place dans un bocal que je rempli d'huile d'olive. Je laisse les citrons infuser 2 à 4 jours avant de les jeter et de transvaser mon huile dans une bouteille adaptée.
- Si vous souhaitez un cake plutôt qu'un gâteau rond, c'est tout à fait possible.
- Comme je l'ai mentionné dans mon introduction, il est tout à fait possible de glisser quelques fleurs (un brin frais ou sec, pas plus) de lavande dans la préparation, cette plante comestible aux multiples vertus se marie parfaitement avec le citron.



[themoneytizer id=13364-16]