

# Gâteau de semoule sans gluten au millet, amande et mandarine (vegan)

En ce moment, j'apprends à aimer la mandarine. La mandarine, c'est un peu comme la tomate : "Quoi, tu n'aimes pas la tomate ?!" ou le chocolat : "Mais, comment peux-tu ne pas aimer le chocolat ?!" Eh bien moi, c'est la mandarine qui ne me met pas en émoi. Pourtant, petite, j'en raffolais. Enfin, j'aimais plus jouer avec les mandarines que les manger... Tout ça pour vous dire que j'avais envie de me lancer dans la mandarine, mais en douceur, avec du jus et des zestes, dans un gâteau de semoule sans gluten pourquoi pas. Surtout que je m'étais retrouvée avec un paquet de semoule de millet (des fois, je me retrouve à acheter des trucs, comme ça), fallait bien que je m'en serve ! Avec de la poudre d'amande et un petit sirop à la cannelle, l'ensemble est parfumé à souhait et très gourmand.



## Gâteau de semoule sans gluten au millet, à l'amande, à la mandarine et à la cannelle

*Ingrédients pour 6 à 8 personnes :*

*Pour le gâteau :*

- 250 g de semoule de millet
- 150 g de poudre d'amande
- 100 g de sucre blond
- 80 ml de végétal au choix
- 4 c. à soupe d'huile neutre (tournesol ou pépins de raisin)
- 1 c. à café de bicarbonate alimentaire

- 1 yaourt de soja nature
- 2 mandarines (ou clémentines) non traitées, passées sous l'eau

*Pour le sirop :*

- 100 ml d'eau
- 2 c. à soupe de sirop d'agave
- 1/2 c. à café de cannelle

***Déroulement de la recette :***

1. Préchauffer votre four à 180° (th.6).
2. Dans un saladier, mélanger la semoule de millet avec la poudre d'amande, le sucre en poudre et le bicarbonate alimentaire.
3. Verser le lait de soja vanille, l'huile, le yaourt au soja nature, le zeste des mandarines et leur jus.
4. Bien mélanger à la cuillère en bois.
5. Répartir la préparation dans un moule rond ou carré (20 à 24 cm) et enfourner 40 minutes.
6. Préparer le sirop : verser l'eau, le sirop d'agave et la cannelle dans une casserole. Porter à ébullition et laisser frémir 5 minutes, en prenant soin de mélanger régulièrement.
7. Dès la sortie du four, répartir le sirop sur le gâteau.
8. Laisser tiédir ou refroidir avant de démouler et de déguster (se mange tiède ou froid, coupé en carrés).