

# Gâteau poisson aux fruits (vegan, sans gluten)

Si vous êtes à la recherche d'un gâteau qui plaira aux petits et grands gourmands, alors mon gâteau poisson aux fruits est pour vous !



Facile à préparer, en famille si on le souhaite, il se décline en fonction de vos envies. Le gâteau est moelleux à souhait, non pâteux, et il se tient bien à la découpe. J'en suis très contente.

Mon gâteau poisson aux fruits est une belle recette végétale et sans gluten que je voulais vous offrir en cette période de

grandes vacances. Notez qu'une version complètement différente et cacaotée est à retrouver dans [mon "Green Food en Famille"](#).



## Gâteau poisson aux fruits

***Ingrédients pour 6 à 8 personnes :***

- 100 g de farine de riz complet
- 65 g de farine de maïs
- 20 g de fécule de maïs (ou, à défaut, de pomme de terre ou d'arrow-root)
- 15 g de poudre d'amande ou de noisette
- 1 c. à café de gomme de guar (ou de *mix gom'*)
- 70 g de sucre glace, maison ou du commerce
- 2 c. à café de poudre levante sans gluten

- 1 c. à café rase de bicarbonate alimentaire
- 1 pincée de sel fin
- 100 g de yaourt soja nature
- 70 g d'huile d'olive (+ un peu d'huile pour le moule)
- 2 c. à soupe de vinaigre de cidre ou de jus de citron jaune
- 2 gouttes d'extrait de vanille ou 1 c. à café d'arôme de vanille ou de vanille moulue
- 160 g de lait d'amande (ou autre lait végétal au choix)
- 3 à 4 c. à soupe de confiture d'abricot (ou de fruits rouges)
- Une douzaine de grosses myrtilles
- Une douzaine de grosses framboises
- 250 g de fraises

### ***Déroulement de la recette :***

- Dans un grand saladier, verser la farine de riz complet, la farine de maïs, la fécule de maïs, la poudre d'amande ou de noisette, la gomme de guar, le sucre glace, la poudre levante, le bicarbonate alimentaire et le sel.
- Mélanger au fouet.
- Dans un second saladier, combiner le yaourt soja, l'huile d'olive, le vinaigre de cidre ou le jus de citron jaune, la vanille et le lait végétal.
- Verser la préparation liquide sur les ingrédients humides et mélanger au fouet.
- Huiler légèrement un moule rond de 23 cm de diamètre et y verser la pâte.
- Enfourner dans un four bien chaud, préalablement préchauffé à 160° (th.5-6) pendant 30 à 35 minutes.
- Laisser refroidir avant de démouler. Puis, laisser reposer encore, le temps de préparer les fraises.

[Pour la décoration du gâteau, je vous invite à vous aider de la vidéo qui accompagne la recette. Cliquez ici pour la découvrir.](#)

- Passer les fruits rapidement sous l'eau. Les sécher si nécessaire.
- Retirer la queue des fraises et les découper en tranches dans la hauteur.
- Déposer le gâteau sur un support adéquat et découper une part triangulaire. Placer cette dernière au bout du gâteau afin de former la queue du poisson. Au préalable, découper un petit morceau au bout du gâteau afin que la part s'emboîte facilement.
- Napper la queue ainsi que les 3/4 du gâteau avec la confiture d'abricot.
- Déposer 1 framboise pour former l'œil du poisson. Déposer les framboises restantes sur la queue.
- Former une ligne droite avec les myrtilles, avant de déposer les lamelles de fraises sur le poisson de sorte à former ses écailles.
- Le gâteau décoré, le déguster de suite ou le placer au réfrigérateur avant de le servir.

**Conservation** : Le gâteau poisson se conserve 3 jours dans une boîte hermétique au réfrigérateur.

**La recette en vidéo** : Cette recette est filmée. retrouvez la vidéo sur ma chaîne YouTube [en cliquant ici.](#)

[themoneytizer id=13364-16]