GATEAU d'ANNIVERSAIRE au CHOCOLAT de MARINE

La cuisine de Mamounia

(pour 8 personnes)

Ingrédients :

✗ 200 gr de chocolat noir

✗ 60 gr de beurre végétal

✗ 5 œufs

✗ 80 gr de fécule de pomme de terre

✗ 60 gr de poudre d'amandes

✗ 60 gr de farine de riz

✗ ½ sachet de levure sans gluten ni phosphates *(biocoop)*

✗ 100 gr de sucre

✗ 1 c à soupe de miel

✗ 1 c à soupe de lait de riz

✗ 3 grosses c à soupe de confiture d'abricots

Préparation (15 min) :

✗ Travailler le beurre végétal et le sucre pendant quelques minutes.

✗ Ajouter 120 gr de chocolat fondu au bain-marie, le miel, les jaunes d'oeufs, l'amande en poudre et fécule + farine de riz tamisées avec la levure.

✗ Battre les blancs en neige ferme et les incorporer délicatement à la préparation.

Cuisson (thermostat environ 175) :

✗ Chemiser le moule et faire cuire à four moyen pendant environ 40 min (à surveiller)

Nappage

✗ Faire fondre 80 gr de chocolat restant au bain-marie avec une c à soupe de lait de riz ou soja vanillé et une petite c à café de beurre végétal

Montage du gâteau

✗ Mixer la confiture d'abricots

✗ Au sortir du four, couper le gâteau en 2 disques de même épaisseur et recouvrir le disque inférieur de marmelade d'abricots

✗ Remettre le disque supérieur, recouvrir du nappage au chocolat et décorer à vote guise

Recette sans lactose et sans gluten