

Moelleux à la Châtaigne

INGRÉDIENTS :

- 150g de farine de châtaigne
- 1 sachet de levure sans gluten
- 4 œufs
- 125g de sucre en poudre
- 10cl de lait d'amande, de riz ou de soja, en fonction de vos préférences (moi j'opte pour l'amande, l'avoine ou le coco qui ajoute une touche exotique)
- 10cl d'huile

PRÉPARATION :

1. Préchauffez votre four à 180°C.
2. Au préalable, tamisez la farine de châtaigne (cette farine assez épaisse et a tendance à former des grumeaux)
3. Dans un saladier, mélangez la farine de châtaigne, la levure sans gluten et le sucre.
4. Ajoutez l'huile, le lait d'amande (ou autre).
5. Séparez les jaunes des blancs d'œufs et ajoutez les jaunes d'œufs à cette préparation.
6. Dans le second saladier, montez les blancs en neige.
7. Versez les blancs en neige dans la préparation, puis mélangez délicatement à l'aide d'une Maryse.
8. Versez la pâte dans un moule.
9. Faites cuire 25 à 30min.

J'ai réduit le sucre 100 gr au lieu des 125 gr et je pense que 90 gr serait suffisant car la farine de châtaignes est déjà un produit sucré par nature. Résultat impeccable ! Moelleux à souhait !

PS : Pour le rendre plus léger encore, on peut mettre 110 gr de farine de châtaignes + 40 gr de fécule de maïs

On peut remplacer la levure par une cuillère à café de bicarbonate de sodium et pour l'activer un peu de jus de citron.

N'hésitez pas à ajouter deux cuillères à soupe de noix de Grenoble moulues, c'est un régal.