

MARBRÉ COCO CACAO

MARBRÉ COCO CACAO est un cake tout simple sans gluten à base de farine de sarrasin où le beurre est remplacé par de la crème de coco et le chocolat par du cacao maigre. Avec un contrôle de l'apport de sucre par portion, ce cake est un savoureux en-cas.

120 gr crème de coco
2 oeufs
80 gr sucre semoule
150 gr Farine de sarrasin
1/2 sachet levure chimique
1 pincée sel

1 càs vanille liquide
2 càs bombées cacao



🕒 15 minutes
🔥 30 minutes
🍴 10 tranches



1. Placer une boîte de lait de coco au réfrigérateur, afin qu'une fois ouverte, on puisse prélever la partie qui s'est durcie en surface de crème



2. Dans un saladier casser 2 œufs et ajouter le sucre, mélanger au fouet énergiquement. Pendant ce temps mettre le four à préchauffer à 180°C, le temps de préparer la pâte à gateaux



3. Ajouter la crème de coco et bien mélanger



4. Ajouter la farine de sarrasin



5. Ajouter la levure chimique par dessus la farine



6. Ajouter la pincée de sel et mélanger en surface les éléments secs, puis poursuivre en bien mélangeant le tout



7. Si la pâte est trop fluide, rajouter un peu de farine



8. La pâte doit être fluide mais aussi pâteuse de manière à former un ruban quand on en sort le fouet ou la cuillère



9. Diviser la pâte dans 2 récipients



10. Dans l'un ajouter le cacao



11. Bien mélanger



12. Si la pâte devient trop épaisse avec le cacao, rallonger légèrement avec un peu de lait de coco



13. On doit retrouver la texture de base avec le ruban



14. Dans l'autre partie de la pâte aromatiser avec de la vanille liquide



15. Chemiser un moule à cake avec du papier sulfurisé et y verser d'abord une pâte répartie dans la longueur



16. Par dessus verser la seconde pâte répartie également tout le long du moule



17. Avec une spatule ou une cuillère plonger et tirer pour mélanger succinctement, puis enfourner à 180°C pendant 20 à 30 minutes (piquer au couteau pour vérifier : si le gâteau est cuit, il ressort sec)



18. Sortir du four et laisser refroidir avant de trancher



19. Découper des portions de ce cake sans gluten pour le thé ou le petit-déjeuner