

Gâteau végétalien gingembre pavot

Ingrédients :

Moule à cake porcelaine (voir p.10)

Noisettes entières

Avoine cuisine

Sucre en poudre

Huile d'olive

Jus de pomme

Farine

Crème d'orge ou d'avoine (farine précuite)

Sachet de levure bio

Gingembre

Cardamome

Extrait de vanille

Pavot

Eau au fond de la cocotte

Cocotte de base

8 pers.

3 c. à s.

15 cl

70 g

4 c. à s.

10 cl

120 g

40 g

1

1 c. à c.

1 c. à c.

2 c. à c.

1 c. à s.

10 cl ou 100 g

Grande cocotte

10 pers.

4 c. à s.

20 cl

100 g

4 c. à s.

15 cl

180 g

60 g

1

1,5 c. à c.

1,5 c. à c.

3 c. à c.

1,5 c. à s.

15 cl ou 150 g

Préparation :

- 1 - Mixez les noisettes entières puis ajoutez l'avoine cuisine, le sucre, l'huile d'olive et le jus de pomme.
- 2 - Mélangez bien l'ensemble.
- 3 - Ajoutez la farine préalablement tamisée avec la levure puis la crème d'orge.
- 4 - Incorporez les épices et les graines de pavot.
- 5 - Versez la préparation dans le moule à cake huilé et fariné (ou tapissé de papier cuisson).
- 6 - Versez l'eau au fond de la cocotte.
- 7 - Placez le moule au fond de la cocotte.
- 8 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

Inversion*

HAUT :

BAS :

50 mn

Maxi 15 mn
puis Mini

Maxi 15 mn
puis Mini

60 mn

30 mn

Mini 40 mn
puis Maxi

Maxi 15 mn
puis Mini

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

Notes :

.....

.....

.....

.....