



Gâteau aux fraises, framboises et rhubarbe, & poivre rose

Ce qu'il faut :

{ Pour un gâteau }

250 ml de lait de coco riche en matière grasse

1 cuillère à soupe de jus de citron

180 g de farine de riz complète

135 g de farine de quinoa

25 g de poudre d'amande

1 cuillère à soupe de poudre à pâte

1 belle pincée de sel

1/4 cuillère à café de gingembre moulu

50 g de sucre de fleur de coco + 1 càs pour la décoration (ou sucre de canne) *

Le zeste de 2 citrons non traités finement râpé

2 oeufs

35 ml d'huile d'olive

120 g de rhubarbe coupée en dés

120 g de fraises tranchées

100 g de framboises

1 / 2 cuillère à café de grains de poivre rose fraîchement moulus

Ensuite, comment faire ?

- Préchauffer le four à 180°C. Tapisser un moule à gâteau de papier sulfurisé.
- Verser le lait de coco et le jus de citron dans un bol. Réserver.
- Dans un grand bol, fouetter ensemble les farines, la poudre d'amande, la poudre à lever, la bicarbonate de soude, le sel et le gingembre moulu.
- Dans un autre bol, émietter le sucre de coco avec le zeste de citron du bout des doigts jusqu'à ce qu'il devienne très parfumé.
- Incorporer les oeufs, le mélange de lait de coco et l'huile d'olive. Fouetter pour bien mélanger.
- Verser ce mélange sur le bol des farines. Et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Verser la pâte dans le moule à gâteau et garnir avec les dés de rhubarbe, les tranches de fraises et les framboises. Saupoudrer le dessus avec la cuillère à soupe de sucre de coco restante et de poivre rose fraîchement moulu.
- Enfourner et cuire pendant 50 à 60 minutes jusqu'à ce que le gâteau soit doré et qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.
- Laisser le gâteau refroidir dans le moule pendant 30 minutes avant de la retourner.