



## Recette : Gâteau chiffon au sucre d'érable

sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine) et hypotoxique

Par : Cuisine l'Angélique

PORTIONS : 15

PRÉPARATION : 20 MINUTES

CUISSON : 55 MINUTES

### INGRÉDIENTS

- 75 g (1 1/4 tasse) de farine tout usage *La Merveilleuse*
- 10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte
- 0,5 ml (1/8 c. à thé) de sel
- 5 oeufs larges, blancs séparés des jaunes
- 160 g (1/2 tasse) de sirop d'érable
- 125 g (1/2 tasse) de boisson végétale, au goût
- 50 g (1/4 tasse) d'huile d'olive douce
- 5 ml (1 c. à thé) d'essence de vanille
- 3,5 ml (3/4 c. à thé) de crème de tartre
- 100 g (2/3 tasse) de pépites de sucre d'érable
- Flocons d'érable, au goût, pour la décoration

### Glaçage «7 minutes» au sucre d'érable

- 2 blancs d'oeufs
- 80 g (1/3 tasse) d'eau froide
- 120 g (1 tasse) de sucre d'érable
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) d'essence de vanille

### PRÉPARATION

#### Gâteau

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
2. Dans un grand bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel.
3. Ajouter les jaunes d'oeufs, le sirop d'érable, la boisson végétale, l'huile et l'essence de vanille. Battre à vitesse maximale du batteur électrique ou encore au mélangeur sur socle, muni d'un batteur plat, à vitesse moyenne, pendant environ 5 minutes.
4. Dans un autre bol, monter les blancs d'oeufs en neige. Commencer à battre doucement, ajouter la crème de tartre, puis battre à vitesse maximale jusqu'à l'obtention de pics fermes.



*Personne ne pourra résister au gâteau au sucre d'érable, si tendre et si moelleux que tous en redemanderont.*

5. Incorporer les blancs d'oeufs au mélange de farine en pliant délicatement à l'aide d'une spatule. Incorporer ensuite les pépites de sucre d'érable, toujours à l'aide d'une spatule, en pliant la pâte.
6. Verser le mélange dans un moule à cheminée non huilé et cuire sur la grille centrale du four de 50 à 55 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre.
7. Retourner le gâteau et le faire tenir en équilibre sur un verre. Laisser reposer ainsi 1 heure. Pour démouler, passer la lame d'un couteau entre le gâteau et le moule et déposer ensuite sur une assiette de service.
8. Laisser refroidir complètement avec de le glacer.

#### **Glaçage**

1. Combiner tous les ingrédients dans la partie supérieure d'un bain-marie.
2. Déposer sur le dessus du bain-marie seulement lorsque l'eau commence à bouillir (sinon, vos blancs cuiront trop rapidement et vous ne pourrez pas réussir votre glaçage). Il ne faut pas que l'eau touche au chaudron en bouillant mais bien qu'elle génère la chaleur nécessaire qui réchauffera la partie supérieure.
3. En laissant mijoter l'eau à feu moyen, battre à la vitesse maximale d'un batteur électrique pendant 7 minutes, jusqu'à la formation de pics fermes.
4. Retirer du feu et glacer votre gâteau. Si désiré, parsemer de flocons d'érable.