



Gâteau à saveur «cerisettes»

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

Par : Cuisine l'Angélique

PORTIONS : 12

PRÉPARATION : 30 MINUTES

TREMPAGE POUR LE GLAÇAGE : 4 HEURES

CUISSON : 25 MINUTES

INGRÉDIENTS

Purée concentrée à la framboise :

- 300 g (1 1/2 tasse) de framboises surgelées
- 185 g (3/4 tasse) d'eau
- 105 g (1/3 tasse) de sirop d'érable

Gâteau :

- 185 g (1 1/3 tasse) de farine tout usage [La Merveilleuse](#)
- 10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte
- 1 ml (1/4 c. à thé) de sel
- 2 gros œufs (110 g)
- 145 g (2/3 tasse) de sucre de canne
- 125 g (1/2 tasse) de purée à la framboise
- 100 g (1/2 tasse) d'huile d'olive douce
- 5 ml (1 c. à thé) d'essence de vanille
- 3,5 ml (3/4 c. à thé) d'essence d'amande

Glaçage rosé :

- 140 g (1 tasse) de noix de cajou, trempées au minimum 4 heures et égouttées
- Le reste de la purée concentrée à la framboise
- 45 ml (3 c. à soupe) de sirop d'érable
- 5 ml (1 c. à thé) d'essence de vanille
- 1 ml à 2,5 ml (1/4 à 1/2 c. à thé) de poudre de betteraves (facultatif)*
- Eau, au besoin

PRÉPARATION

Purée concentrée à la framboise :

1. Combiner tous les ingrédients dans une petite casserole.
2. Porter à ébullition et laisser mijoter à feu doux à découvert pendant 8 à 10 minutes, en remuant fréquemment, jusqu'à ce que le surplus de liquide se soit évaporé. **Le résultat final doit ressembler à une confiture très épaisse.**



Vous serez complètement ravis de retrouver la saveur unique du fameux gâteau à saveur «cerisettes» que vous connaissez, version sans gluten!

CONSEIL PRATIQUE

C'est le mariage de la purée de framboise concentrée avec l'essence d'amande qui rappelle la saveur «cerisettes» connue. Pour y arriver, il faut vraiment s'assurer d'avoir obtenu une purée de framboise très concentrée et utiliser une essence d'amande goûteuse. Une essence d'amande achetée depuis longtemps aura un goût moins prononcé.

Vous pouvez cuire ce gâteau dans un moule de 23 cm (9 po) de diamètre, huilé et dont le fond aura été tapissé d'un papier parchemin. Le temps de cuisson sera simplement un peu plus long que pour les cupcakes. Pour la St-Valentin, pourquoi ne pas opter pour un moule en forme de cœur?

*La poudre de betteraves est facultative, elle permet simplement d'accentuer la couleur de ce glaçage. Vous pourrez vous en procurer facilement dans plusieurs magasins d'aliments naturels.

3. Réduire en purée au mélangeur et réserver 125 g (1/2 tasse) pour la préparation du gâteau (le restant sera utilisé pour le glaçage rosé).

Gâteau :

1. Préchauffer le four à 180°C (350°F).
2. Dans un petit bol, mélanger ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel. Réserver.
3. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre les œufs et ajouter graduellement le sucre, en battant, jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux et onctueux.
4. Ajouter ensuite la purée concentrée à la framboise, l'huile, l'essence de vanille et l'essence d'amande et battre de nouveau pour bien faire mousser le mélange.
5. Incorporer le mélange sec aux liquides et battre, toujours à l'aide du batteur électrique, jusqu'à ce que le mélange épaississe (environ 1 minute).
6. Répartir la pâte dans des moules à muffins tapissés de moules en papier.
7. Cuire au four sur la grille centrale pendant 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au milieu en ressorte propre.
8. Démouler à la sortie du four et laisser refroidir sur une grille.

Glaçage rosé :

1. Passer ensemble tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur, jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et homogène. Au besoin, ajouter un peu d'eau.
2. Couvrir et réfrigérer jusqu'à utilisation (le glaçage épaissira au refroidissement).