



Recette : Tiramisu façon «l'Angélique»

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

Par : Cuisine l'Angélique

PORTIONS : 12

PRÉPARATION : 60 MINUTES

RÉFRIGÉRATION : 12 à 24 HEURES

CUISSON : 45 MINUTES

INGRÉDIENTS

Génoise :

- 120 g (3/4 tasse + 2 c. à soupe) de farine tout usage *La Merveilleuse*
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
- 1 ml (1/4 c. à thé) de sel
- 4 oeufs larges (environ 220 g)
- 110 g (1/2 tasse) de sucre de canne
- 5 ml (1 c. à thé) d'essence de vanille
- 5 ml (1 c. à thé) d'essence d'amande

Crème vanillée :

- 280 g (2 tasses) de noix de cajou, trempées 4 heures et égouttées
- 2 paquets de 349 g (12,3 oz) de tofu soyeux extra-ferme
- 145 g (2/3 tasse) de sucre de canne
- 60 ml (4 c. à soupe) d'huile de coco (faible en goût et ferme à la température ambiante)
- 1 gousse de vanille, raclée
- 10 ml (2 c. à thé) d'essence de vanille

Sirop au café :

- 250 ml (1 tasse) de café fort, gardé au froid
- 45 ml (3 c. à soupe) de sirop d'érable



Un tiramisu sans mascarpone, donc sans produits laitiers, c'est possible. Laissez-vous tenter, cette version est tout simplement angélique!

- 22,5 ml (1 1/2 c. à soupe) de rhum brun

Garniture :

- 15 ml (1 c. à soupe) de cacao
- Menthe, pour le service (facultatif)

PRÉPARATION**Génoise :**

1. Préchauffer le four à 165 °C (325 °F). Huiler et enfariner un moule à charnière de 23 cm (9 po).
2. Dans un bol, mélanger ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel. Réserver.
3. Dans un autre bol, battre les oeufs à la vitesse maximale du batteur électrique (environ 1 minute). Ajouter graduellement le sucre et continuer de battre pour obtenir un mélange crémeux et onctueux (environ 3 minutes). Ajouter ensuite l'essence de vanille et l'essence d'amande. Battre de nouveau.
4. Tamiser le mélange de farine au-dessus du mélange des oeufs et incorporer ensuite la farine en pliant délicatement à l'aide d'une spatule.
5. Verser le mélange dans le moule et cuire sur la grille centrale du four, environ 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré en ressorte propre.
6. Retourner le gâteau, sans le démouler, et le laisser refroidir complètement (environ 45 minutes). Démouler le gâteau et le déposer dans une assiette.

Crème vanillée :

1. Passer tous les ingrédients au mélangeur jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et homogène.
2. Réfrigérer dans un contenant hermétique jusqu'à ce que la crème soit complètement froide. Cette étape lui permettra également d'avoir une texture plus ferme.

Montage du gâteau :

1. À l'aide d'un couteau bien affilé, couper la génoise en 2 à mi-hauteur.
2. Dans une assiette en verre de 23 cm (9 po), mélanger le café, le sirop d'érable et le rhum.
3. Tremper une première moitié de la génoise dans le sirop au café et déposer sur une assiette de service.
4. Couvrir de la moitié de la crème vanillée.
5. Tremper l'autre moitié de la génoise dans le sirop au café, déposer sur le premier étage et recouvrir du reste de crème vanillée.
6. Couvrir et réfrigérer pour un minimum de 12 heures.

7. Au moment de servir, tamiser le 15 ml (1 c. à soupe) de cacao sur le dessus .
8. Décorer chaque portion, au goût, de feuilles de menthe.