



GATEAU DE VOYAGE SANS GLUTEN



50g de farine de coco, 25g de farine de riz gluant, 2.5g de levure chimique sans gluten, 150g chocolat Orellys de Valrhona, 75g sucre muscovado clair, 75g de beurre doux, 150g d'œufs.

Clarifier les œufs. Tamiser les farines et la levure. Fondre le chocolat au bain-marie, y ajouter le beurre pommade. Quand le mélange est bien lisse incorporer vivement en fouettant les jaunes d'œufs. Monter progressivement les blancs en le serrant avec le sucre, les incorporer délicatement à la maryse à l'appareil chocolat -beurre- jaunes. Terminer en ajoutant les farines tamisées. Beurrer le moule et cuire à 165° pendant environ 40 min.