



Gâteau chiffon au miel et à la lavande

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

Par : Cuisine l'Angélique en collaboration avec [Chef Stef Angel](#)

PORTIONS : 15

PRÉPARATION : 20 MINUTES

CUISSON : 55 MINUTES

INGRÉDIENTS

- 250 g (1 tasse) d'eau
- 15 ml (1 c. à soupe) de lavande séchée *
- 175 g (1 1/4 tasse) de farine tout usage [La Merveilleuse](#)
- 5 ml (1 c. à thé) de lavande séchée *
- 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
- 120 g (1/2 tasse) de miel
- 125 g (1/2 tasse) de tisane concentrée à la lavande (préparée tel que décrit au point 1)
- 50 g (1/2 tasse) d'huile d'olive douce
- 10 ml (2 c. à thé) d'essence de vanille
- 3,5 ml (3/4 c. à thé) de crème de tartre

PRÉPARATION

1. Débuter par préparer une tisane concentrée à la lavande comme suit : porter l'eau à ébullition puis ajouter le 15 ml (1 c. à soupe) de lavande séchée. Retirer du feu, couvrir et laisser infuser pendant 1 heure puis filtrer. Conserver 125 g (1/2 tasse) de la tisane pour la préparation du gâteau.
2. Après l'infusion d'une heure de la tisane, préchauffer le four à 165 °C (325 °F).
3. Dans un grand bol, mélanger ensemble la farine, la lavande séchée, la poudre à pâte et le sel.
4. Ajouter les jaunes d'oeufs, le miel, le 125 g (1/2 tasse) de tisane concentrée à la lavande, 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.
5. 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.
6. Incorporer les blancs d'oeufs au mélange de farine en pliant délicatement la pâte à l'aide d'une spatule. 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



Un gâteau tendre et spongieux au goût délicat de lavande. Délicieux servi avec un coulis de bleuets ou de [camerises](#).

CONSEIL PRATIQUE

* Vous retrouverez facilement en magasin d'aliments naturels des fleurs de lavande séchées destinées à la préparation de tisane. Voir le produit : https://boutique.rachellebery.ca/marques/clef_des_champs/clef_des_champs_lavande/50_g/

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.