



Recette : Gâteau des anges

sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine)

Par : Caroline Roy

PORTIONS : 15

PRÉPARATION : 30 MINUTES

CUISSON : 50 MINUTES

Nécessite un moule à cheminée de
23 cm (9 po)

INGRÉDIENTS

- 185 g (1 1/3 tasse) *La Merveilleuse*
- 15 ml (1 c. à soupe) de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 160 g (1/2 tasse) de sirop d'érable
- 10 ml (2 c. à thé) de vanille
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) d'essence d'amande
- 90 g (3/4 tasse) de sucre d'érable
- 6 oeufs larges (séparer les blancs des jaunes)
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de crème de tartre
ET
- 6 oeufs larges (séparer les blancs des jaunes et les réserver
à part des 6 premiers oeufs)
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de crème de tartre

Pour le service :

- Fraises fraîches
- Une recette de mon glaçage aux noix de cajou.
Note : ajouter de l'eau, au goût, afin d'obtenir une crème aux
noix de cajou plutôt qu'un glaçage.

*Note : vous lirez à deux reprises : 6 oeufs larges dans les
ingrédients et c'est voulu ainsi, se référer à la préparation.*

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 150 °C (300 °F).
2. Dans un bol, mélanger ensemble la farine, la poudre à pâte
et le sel. Réserver.
3. Mélanger ensemble le sirop d'érable, la vanille et l'essence
d'amande. Réserver.
4. Dans un moulin à café, mettre en poudre le sucre d'érable.



*Vous serez aux "anges" avec ce gâteau moelleux et
léger à souhait! Tout simplement déliCIEUX
accompagné de fraises et de crème aux noix de cajou.*

CONSEILS PRATIQUES

Contrairement à un gâteau des anges classique, la
recette que j'ai développée se réalise à partir de sirop
d'érable. La couleur sera donc d'un «blanc crème»
plutôt que d'un «blanc pur», résultat de l'utilisation de
sucre raffiné. Pour ma part, je n'utilise pas de sucre
raffiné. Toutefois, si vous désirez remplacer le sucre
d'érable par du sucre blanc du commerce, vous
obtiendrez un gâteau des anges d'un blanc vraiment
pur, comme un gâteau des anges traditionnel.

Comme je combine sirop d'érable et sucre d'érable, la
façon de procéder se fait donc en 2 étapes au niveau
du battage des blancs d'oeufs et il est très important
de respecter toutes les étapes données.

Le moment où les ingrédients sont incorporés en
pliant à l'aide d'une spatule est très important et
crucial pour la réussite de ce genre de gâteau : il faut
être patient, y aller doucement, éviter de sortir la
spatule de la pâte une fois qu'on commence. Mais le
résultat en vaut vraiment la peine!

Réserver.

5. Dans un grand bol, monter les 6 premiers 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. Tamiser le tiers de la farine au-dessus des blancs d'oeufs, puis incorporer en pliant délicatement à l'aide d'une spatule. Répéter l'opération pour le reste de la farine. Il est important de ne pas brasser mais vraiment de plier la pâte, sans retirer la spatule mais vraiment en la retournant bien pour faire entrer la farine dans les blancs d'oeufs battus.
7. Verser le tiers du sirop d'érable sur le mélange puis incorporer en pliant délicatement à l'aide d'une spatule. Répéter l'opération pour le reste du sirop d'érable, toujours sans brasser mais bien en pliant la pâte.
8. Dans un grand bol, monter les 6 derniers 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 semi-fermes. Sans cesser de battre, ajouter graduellement le sucre d'érable, jusqu'à l'obtention d'une meringue ferme et luisante.
9. Incorporer la meringue au mélange de pâte en pliant délicatement à l'aide d'une spatule.
10. Répartir également la pâte dans un moule à cheminée non huilé et cuire sur la grille centrale du four pendant environ 50 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré en ressorte propre. (Après environ 40 minutes de cuisson, recouvrir le gâteau d'un papier parchemin pour éviter qu'il ne cuise trop sur le dessus).
11. À la sortie du four, retourner le gâteau à l'envers, sans le démouler, et le faire tenir en équilibre en appuyant la cheminée sur un verre. Le laisser reposer ainsi pendant 1 heure. Pour démouler, passer la lame d'un couteau entre le gâteau et le moule et déposer ensuite sur une assiette de service.

Pour le service :

1. Couper le gâteau en 2.
2. Étendre de la crème aux noix de cajou sur la première partie du gâteau. Recouvrir de fraises tranchées.
3. Apposer la deuxième partie du gâteau sur le dessus et décorer, au goût.
4. Couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir.