



# Gâteau chiffon à l'érable des «grandes occasions»

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

Par : Cuisine L'Angélique

PORTIONS : 12

PRÉPARATION : 20 MINUTES

CUISSON : 45 MINUTES

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



## INGRÉDIENTS BIOLOGIQUES

### Gâteau

- 1 boîte de [Mélange à Gâteau des Anges de Cuisine L'Angélique](#)
- 5 gros œufs, blancs séparés des jaunes
- 80 g (1/4 tasse) de sirop d'érable
- 65 g (1/4 tasse) de boisson végétale, au goût
- 65 g (1/3 tasse) d'huile d'olive douce
- 7,5 ml (1 1/2 c. à thé) de vanille
- 3,5 ml (3/4 c. à thé) de crème de tartre

### Garniture aux flocons d'érable

- 90 ml (6 c. à soupe) de sucre de canne
- 95 ml (6 c. à soupe) de boisson végétale\* de votre choix
- 65 g (1/3 tasse) de flocons d'érable

\* Si vous ne suivez pas de régime sans produits laitiers, remplacer la boisson végétale par du lait de vache est une option.

## PRÉPARATION

### Gâteau

1. Préchauffer le four à 165 °C (325 °F).
2. Dans un grand bol, mettre la préparation à gâteau. Ajouter les jaunes d'œufs, le sirop d'érable, la boisson végétale, l'huile d'olive et la 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.
3. Dans un autre bol, monter les blancs d'œufs en neige. Commencer à battre doucement, ajouter la crème de tartre, puis battre à vitesse maximale jusqu'à l'obtention de pics fermes.

4. Incorporer les blancs d'oeufs au mélange de farine en pliant délicatement à l'aide d'une spatule. Il ne faut pas brasser... c'est le secret pour un gâteau chiffon réussi!
5. Verser le mélange dans un moule à cheminée de 23 cm (9 po) de diamètre non huilé et cuire sur la grille centrale du four, pendant environ 45 minutes. La surface du gâteau devrait être rebondissante au toucher (le temps de cuisson peut varier d'un four à l'autre et selon le matériau du moule)..
6. Retourner le gâteau et le faire tenir en équilibre sur un verre; laisser reposer ainsi pendant 2 heures et demi. Pour démouler, passer la lame d'un couteau entre le gâteau et le moule et le déposer ensuite sur une assiette de service.

### **Garniture aux flocons d'érable**

1. Dans une casserole, mélanger la boisson végétale et le sucre.
2. Porter à ébullition puis mijoter et laisser réduire afin d'obtenir un sirop légèrement épais.
3. À l'aide d'un pinceau, badigeonner le sirop sur le gâteau chiffon par sections de 1/6 de la surface du gâteau. Si le sirop pénètre dans le gâteau, c'est qu'il n'est pas assez épais. Il faut le faire réduire un peu plus.
4. Sur cette première section, saupoudrer 1/6 des flocons d'érable.
5. Répéter l'opération jusqu'au ce que le gâteau soit entièrement glacé au sirop et recouvert des flocons d'érable. Cette méthode graduelle permet d'éviter que le sirop ne fige avant d'y avoir déposé tous les flocons d'érable.

*Ce gâteau ne laissera personne indifférent; je dirais même qu'il saura épater tous vos convives! Le temps de préparation, pour l'application des flocons d'érable, en vaut définitivement la peine.*

---

### **VARIANTE**

[Autres recettes à partir de ce mélange](#)