



# Gâteau marbré citron et chocolat

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

Par : Cuisine l'Angélique

PORTIONS : 12

PRÉPARATION : 20 MINUTES

CUISSON : 45 MINUTES



---

## INGRÉDIENTS BIOLOGIQUES

- 1 boîte de [Mélange à Gâteau Doré de Cuisine L'Angélique](#)
- 2 œufs larges (110 g)
- 100 g (1/2 tasse) d'huile d'olive douce
- 65 g (1/4 tasse) de jus de citron, fraîchement pressé
- 250 g (1 tasse) de boisson végétale, au goût \*
- 15 ml (1 c. à table) de zeste de citron
- 10 ml (2 c. à thé) d'extrait de vanille
- 30 ml (2 c. à table) de cacao (pour la pâte chocolatée)

---

## PRÉPARATION

1. Verser le jus de citron dans une tasse à mesurer graduée et ajouter la boisson végétale pour obtenir 315 g (1 1/4 tasse) de liquide.
2. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
3. Dans un grand bol, combiner tous les ingrédients, sauf le cacao.
4. Battre à l'aide d'un batteur électrique à vitesse moyenne de 30 secondes à 1 minute, jusqu'à épaississement de la pâte.
5. Mettre de côté environ 250 ml (1 tasse) de la pâte et verser la pâte restante dans un moule de 20 cm X 20 cm (8 po X 8 po), huilé et recouvert d'un papier parchemin au fond.
6. Tamiser le cacao sur la pâte qui reste et battre, toujours à l'aide du batteur électrique, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
7. Verser délicatement la pâte chocolatée dans la partie centrale en prenant soin de la répartir d'un côté à l'autre du moule.
8. Ensuite, à l'aide d'un couteau, réaliser des courbes pour permettre à la pâte chocolatée de faire un beau motif. Ne pas trop mélanger.
9. Cuire au four pendant 45 à 50 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au milieu en ressorte propre.
10. Laisser tiédir pendant environ 10 minutes, démouler et laisser refroidir sur une grille.

*Réalisé avec notre Mélange à Gâteau Doré, une recette magnifique et succulente.*