



## Cake sans gluten aux fruits de saison un peu fanés

Tout est possible pour rendre ce gâteau attrayant est encore plus goûteux. En hiver vous pouvez remplacer les fruits par des fruits secs et réhydratés, vous pouvez y ajouter du zeste de citron, un jus de citron dans la pâte, ... Enfin bref, tout élément tout proche de votre main est susceptible de donner du caractère à votre recette. En effet, le but de ce gâteau est d'utiliser ce qui vous reste et non pas forcément de courir acheter une fois de plus des ingrédients neufs pour finir par jeter ce que vous avez sous la main pour cause de péremption. Toujours se poser la question : qu'est-ce que j'ai dans mon frigo, dans mon placard, dans ma coupe de fruits... Et privilégier l'utilisation de ces produits-là qui doivent être mangés et appréciés mais certainement pas jetés... De plus la cuisson va parfois vous surprendre et sublimer certaines textures difficiles à manger crues. Parfois aussi, la cuisson peut abîmer certaines fruits délicieux et juteux à croquer de préférence crus. Dans ce type de cuisine, la belle surprise est souvent au bout de la cuillère... Attention néanmoins de respecter la quantité générale d'éléments liquides ajoutés à la farine. Pesez toujours ce que vous incorporez et veillez à garder l'équilibre de la recette pour ne pas avoir de surprise désagréable à la sortie.

### Les ingrédients

Environ 600 g de fruits un peu fanés mais surtout pas abîmés !!! (Raisins, pêches, prunes, cerises, pommes, poires, etc.)

### La pâte

200 g de farine classique sans gluten ou 100 g de farine de maïs et 100 g de farine de châtaigne  
(Vous pouvez varier les farines suivant votre goût et essayez plusieurs textures...)

50 g de beurre plus 20 g pour le moule

Trois œufs

Une petite cuillère à café de cannelle

Deux à trois cuillères à soupe de miel suivant les fruits utilisés

Un demi sachet de levure

Un yaourt

10 ou 15 cl de lait suivant les fruits... Plus les fruits sont remplis d'eau, plus la pâte sera épaisse, plus les fruits seront fermes, plus la pâte devra ressembler à une pâte à gâteau classique et faire le ruban.

**Pour les sans lactose** : remplacer la matière grasse par une huile végétale ou de la graisse de coco et le lait par un lait végétal.

## Dressage :

Quelques fruits frais de saison ou une petite compote ou quelques fruits secs et réhydratés, quelques éclats d'amandes grillées pour le croquant, de la menthe fraîche, voir même du basilic pour les audacieux et si l'on utilise par exemple des fraises... une pincée de thym et un peu de sirop d'érable.

## La recette :

Préchauffer le four thermostat 190 de préférence air pulsé.

Peler les fruits et les découper en morceaux plus ou moins grossiers. Plus les fruits seront fermes, plus il faudra les émincer finement (pour une cuisson homogène). Les fruits très juteux doivent rester en gros morceaux.

## Faire la pâte

Verser la farine dans un saladier, y ajouter le demi sachet de levure, une pincée de sel.

Faire un puits et y déposer les trois jaunes d'œuf. Réserver les blancs dans un saladier au frais.

Ajouter le yaourt, le lait, le beurre liquide mais non chaud.

Remuer et mélanger soigneusement en faisant attention de ne pas faire de grumeaux.

Monter les blancs en neige. Les mélanger délicatement à la pâte.

Prendre un moule à manqué ou un gros moule à tarte à bord assez haut, en garnir la base de papier sulfurisé, beurrer, déposer les fruits d'une manière uniforme sur le fond, versez la pâte dessus et la lisser.

## Enfourner et cuire environ 30 minutes à 190°

Sortir le gâteau du four, enlever le bord du moule, couper une tranche de gâteau, poser la sur une assiette à dessert ou une très grande est très belle assiette de service. Faire un trait de sirop d'érable sur le côté, y parsemer le thym, arroser d'un peu de sirop d'érable le gâteau, positionner artistiquement les feuilles de menthe de basilic... Parsemer d'amandes grillées hachées...

**Bon appétit !!!**



Par PAT MILESI