



BANANA BREAD FAÇON STOLLEN

— Fruits Secs, Cœur de Pâte d'Amande & Épices —

. Pour un moule à cake .

- . Bananes très mûres / 200g
- . Farine de riz semi-complète / 40g
- . Farine de millet / 40g
- . Farine de maïs / 40g
- . Féculé de maïs / 40g
- . Poudre d'amande blanche / 40g
- . Sucre de canne complet / 40g
- . Lait de soja (nature) / 100ml
- . Vinaigre de cidre / 1 càc
- . Graines de chia moulues / 10g
- . Huile de coco vierge / 30g
- . Pincée de sel
- . Vanille en poudre / 1 quart de càc
- . Cannelle moulue / 1 quart de càc
- . Gingembre moulu / 1 quart de càc
- . Cardamome moulue / 1 quart de càc
- . Bicarbonate alimentaire / 1 càc rase

Garniture :

- . Raisins Sultanine / 40g
- . Écorces d'orange confites / 40g
- . Dattes Deglet-Nour / 40g
- . Cranberries séchées / 40g
- . Abricots secs / 40g

Pâte d'amande faite maison :

- . Poudre d'amande blanche / 100g
- . Sirop d'agave / 50g
- . Arôme amande amère / 10 gouttes (à ajuster selon l'arôme que vous utilisez)

Topping :

- . Huile de coco vierge / 1 càc
- . Sucre glace

Pâte d'amande maison :

C'est la première chose à faire, afin de la laisser reposer au frigo le temps de préparer le gâteau !

. Dans un saladier, versez la poudre d'amande, le sirop d'agave et l'arôme.

. Mélangez le tout avec une spatule, suffisamment longtemps, jusqu'à obtenir une pâte d'amande bien homogène.

. Placez le saladier au frigo le temps de préparer la suite de la recette. Cela va permettre à la pâte de se raffermir et d'être beaucoup plus facile à manipuler ensuite.

Gâteau :

. Préchauffez le four à 180°C (th 6).

. Commencez par faire tremper tous les fruits secs dans un saladier rempli d'eau tiède, pour les réhydrater un peu.

. Dans un bol, mélangez le lait de soja, le vinaigre et les graines de chia. Laissez reposer le temps de préparer la suite.

. Mélangez tous les ingrédients secs (farines, poudre d'amande, féculé, sucre, épices, sel, bicarbonate) dans un grand saladier avec une fourchette. Cassez les éventuels grumeaux s'il y en a.

. Ajoutez l'huile de coco (elle doit être légèrement fondue mais pas totalement liquide) et mélangez une nouvelle fois, toujours à la fourchette, pour casser au maximum les petites boulettes grumeleuses qui ont tendance à se former.

. Dans un autre saladier, écrasez les bananes à la fourchette jusqu'à obtenir une purée lisse à la consistance gluante (un peu comme de l'œuf battu).

. Ajoutez-y le mélange lait-vinaigre-graines de chia (qui doit avoir bien épaissi). Mélangez le tout.

. Égouttez les fruits secs, coupez-les en morceaux puis versez-les dans cette précédente préparation. Mélangez

Suite au verso >



BANANA BREAD FAÇON STOLLEN

— Fruits Secs, Cœur de Pâte d'Amande & Épices —

. Pour un moule à cake .

- . Bananes très mûres / 200g
- . Farine de riz semi-complète / 40g
- . Farine de millet / 40g
- . Farine de maïs / 40g
- . Féculé de maïs / 40g
- . Poudre d'amande blanche / 40g
- . Sucre de canne complet / 40g
- . Lait de soja (nature) / 100ml
- . Vinaigre de cidre / 1 càc
- . Graines de chia moulues / 10g
- . Huile de coco vierge / 30g
- . Pincée de sel
- . Vanille en poudre / 1 quart de càc
- . Cannelle moulue / 1 quart de càc
- . Gingembre moulu / 1 quart de càc
- . Cardamome moulue / 1 quart de càc
- . Bicarbonate alimentaire / 1 càc rase

Garniture :

- . Raisins Sultanine / 40g
- . Écorces d'orange confites / 40g
- . Dattes Deglet-Nour / 40g
- . Cranberries séchées / 40g
- . Abricots secs / 40g

Pâte d'amande faite maison :

- . Poudre d'amande blanche / 100g
- . Sirop d'agave / 50g
- . Arôme amande amère / 10 gouttes (à ajuster selon l'arôme que vous utilisez)

Topping :

- . Huile de coco vierge / 1 càc
- . Sucre glace

encore jusqu'à ce que les morceaux de fruits secs soient bien répartis un peu partout et détachés les uns des autres.

. Versez cette préparation humide dans le mélange sec préparé plus tôt. Remuez le tout avec une spatule jusqu'à obtenir une pâte homogène. Faites de grands mouvements circulaires pour aérer la pâte sans trop la travailler.

. Huilez votre moule à cake (sauf si vous utilisez un moule en silicone).

. Versez la moitié de la pâte au fond du moule en la répartissant bien partout.

. Sortez la pâte d'amande du frigo. Attrapez-la entre vos mains et roulez-la pour en faire une sorte de boudin, d'une longueur légèrement inférieure à celle du moule à cake.

Normalement, la pâte est facile à travailler et n'accroche pas aux doigts. Si ce n'est pas le cas, placez-la quelques minutes au congélateur juste le temps de la raffermir un peu plus.

. Placez ce boudin sur la pâte, au milieu.

. Versez le reste de pâte par-dessus en l'étalant bien partout pour recouvrir entièrement le boudin de pâte d'amande.

. Enfournez pour 40 à 45 minutes à mi-hauteur. Pendant la cuisson, si vous trouvez que votre gâteau dore un peu trop sur le dessus, n'hésitez pas à baisser la grille d'un ou deux crans dans le four.

. Très important ! Laissez entièrement refroidir votre gâteau avant de le démouler. Encore chaud, le gâteau est beaucoup trop fragile et se démoulera très difficilement, s'il ne se retrouve pas carrément brisé en miettes. Dans l'idéal, laissez-le reposer environ deux heures avant de le sortir du moule.

. Une fois démoulé, badigeonnez-le d'huile de coco fondue (liquide) avec un pinceau, puis saupoudrez généreusement de sucre glace.

Votre petite merveille est prête à déguster !