



# CAKE DE NOËL FAÇON PANETTONE

## — aux Raisins Secs & Agrumes —

### . Pour un moule à cake .

- . Farine de maïs / 50g
- . Farine de sorgho / 50g
- . Farine de millet / 50g
- . Poudre d'amande blanche / 50g
- . Féculé de maïs / 50g
- . Sucre de canne complet / 60g
- . Huile de coco vierge / 25g
- . Huile d'olive / 25g
- . Raisins Sultanine / 100g
- . Raisins de Corinthe / 50g
- . Écorces de citron confites (coupées en cubes) / 25g
- . Écorces d'orange confites (coupées en cubes) / 25g
- . Zeste de citron bio / 2 tiers de càc
- . Zeste d'orange bio / 2 tiers de càc
- . Cannelle / 1 demi càc
- . Bicarbonate alimentaire / 1 demi càc
- . Pincée de sel
- . Lait de soja nature / 150ml
- . Vinaigre de cidre / 1 càc
- . Graines de lin moulues / 10g
- . Purée de pommes (sans sucres ajoutés) / 100g

### Topping :

- . Écorces de citron confites (coupées en cubes)
- . Écorces d'orange confites (coupées en cubes)

- . Préchauffez le four à 180°C (th 6).
- . Commencez par faire tremper les raisins secs dans un saladier rempli d'eau tiède, pour les réhydrater un peu le temps de préparer la suite.
- . Dans un bol, mélangez le lait de soja, les graines de lin et le vinaigre. Laissez reposer.
- . Râpez le zeste du citron et de l'orange (choisissez impérativement des fruits bio). Pour rappel, il vous faut l'équivalent de deux tiers de càc de chaque.
- . Mélangez tous les ingrédients secs (farines, poudre d'amande, féculé, sucre, zestes d'orange et citron, cannelle, sel, bicarbonate) dans un grand saladier avec une fourchette. Cassez les éventuels grumeaux s'il y en a.
- . Ajoutez l'huile de coco fondue (elle doit être liquide) et l'huile d'olive et mélangez une nouvelle fois, toujours à la fourchette, pour casser au maximum les petites boulettes grumeleuses qui ont tendance à se former.
- . Ajoutez la purée de pommes à la préparation lait de soja-graines de lin-vinaigre. Mélangez bien le tout.
- . Versez cette préparation liquide dans le mélange sec préparé plus tôt.
- . Égouttez les raisins secs et versez-les également dans la pâte. Ajoutez aussi les cubes d'écorces d'orange et de citron confites.
- . Remuez le tout avec une spatule juste le temps d'obtenir une pâte homogène. Faites de grands mouvements circulaires en « enrobant » la pâte, pour l'aérer sans trop la travailler. Dès que la pâte est homogène, cessez de mélanger.
- . Huilez votre moule à cake (sauf si vous utilisez un moule en silicone).
- . Versez la pâte à l'intérieur du moule.
- . Pour finir, parsemez joliment votre cake de quelques morceaux d'écorces d'orange et de citron confites.
- . Enfourez pour 40 à 45 minutes à mi-hauteur.

Suite au verso >



# CAKE DE NOËL FAÇON PANETTONE

## — aux Raisins Secs & Agrumes —

### . Pour un moule à cake .

- . Farine de maïs / 50g
- . Farine de sorgho / 50g
- . Farine de millet / 50g
- . Poudre d'amande blanche / 50g
- . Fécule de maïs / 50g
- . Sucre de canne complet / 60g
- . Huile de coco vierge / 25g
- . Huile d'olive / 25g
- . Raisins Sultanine / 100g
- . Raisins de Corinthe / 50g
- . Écorces de citron confites (coupées en cubes) / 25g
- . Écorces d'orange confites (coupées en cubes) / 25g
- . Zeste de citron bio / 2 tiers de càc
- . Zeste d'orange bio / 2 tiers de càc
- . Cannelle / 1 demi càc
- . Bicarbonate alimentaire / 1 demi càc
- . Pincée de sel
- . Lait de soja nature / 150ml
- . Vinaigre de cidre / 1 càc
- . Graines de lin moulues / 10g
- . Purée de pommes (sans sucres ajoutés) / 100g

### Topping :

- . Écorces de citron confites (coupées en cubes)
- . Écorces d'orange confites (coupées en cubes)

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 ! A la sortie du four, laissez entièrement refroidir votre cake 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.

. Votre petite merveille est ensuite prête à être découpée en parts et dévorée !

