

GÂTEAU QUINOA & CHOCOLAT

Pour 4 à 6 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 30 à 40 min



2 gros œufs

40 ml de lait

1 cuillère à café de vanille liquide ou 1 pointe de couteau de vanille en poudre

1 tasse (250 ml) de quinoa cuit

75 g de margarine végétale (beurre fondu dans la recette originale)

170 g de sucre blond de canne

40 g de cacao (30 g pourraient suffire)

1 cuillère à café de café soluble

1 cuillère à café de poudre à lever sans phosphate

1/2 cuillère à café de bicarbonate

1/4 cuillère à café de sel

- 1 Beurrer 1 moule à manqué de 20 cm (sauf s'il est en silicone).
- 2 Préchauffer le four à 180°C.
- 3 Dans un grand bol, mélanger les œufs, le lait et la vanille.
- 4 Ajouter le quinoa cuit et bien mélanger.
- 5 Dans un autre bol, mélanger la margarine/le beurre fondu avec le sucre, puis ajouter la cacao en poudre, le café soluble, la poudre à lever, le bicarbonate de sodium et le sel. Mélanger puis y verser le mélange œufs-lait-vanille. Et remuer jusqu'à consistance homogène.
- 6 Verser dans le moule préparé.
- 7 Faire cuire au four préchauffé pendant 30 à 40 min, un cure dent inséré au centre doit en ressortir propre.
- 8 Laisser refroidir complètement.
- 9 Servir avec un petit décor (ici, du sucre glace tout simplement et tout rapidement).
- 10 Conserver au frais.