

Gâteau vegan à la vanille et aux graines de chia

Ingrédients

2 CS bombées de graines de chia + 180ml de lait végétal (soja vanille par exemple)
250g de farine de blé
1 sachet de levure
160g de sucre
80g d'huile (tournesol, pépins de raisin...)
100ml de lait végétal (soja vanille)
Extrait de vanille
1 pincée de sel

Préparation

1) Avant de commencer : verser les graines de chia avec 180ml de lait végétal dans un bol, laisser reposer une vingtaine de minutes (les graines de chia vont gélifier le liquide, de façon à obtenir une texture proche de celle des œufs).

2) Dans un saladier, verser la farine, la levure et le sucre, mélanger. Ajouter l'huile, le lait végétal, la vanille et le sel petit à petit tout en remuant.

Lorsque les graines de chia ont bien gonflé et gélifié le lait végétal, verser le mélange dans le saladier et bien mélanger au fouet. Verser dans le moule et faire cuire dans le four préchauffé (chaleur tournante pour moi) Thermostat 6 (180C°) pendant 25 minutes environ (vérifier la cuisson avec une pique à brochette ou la lame d'un couteau).

A noter : les graines de chia mettent un peu de croquant sous la dent, cela fait penser un peu aux cakes citron/pavot côté texture, que j'ai trouvé très agréable. Si vous n'êtes pas fan, vous pouvez mixer les graines dans un petit moulin à café afin de les réduire en poudre et qu'elles se fassent plus discrètes dans le gâteau. Vous pouvez également remplacer les graines de chia par des graines de lin, impérativement moulues en revanche.

