



Gâteau de quinoa au chocolat et aux noix sans gluten

Ingrédients

2 tasses de quinoa, cuit

$\frac{1}{3}$ tasse de lait de noix (ou lait de coco)

4 gros œufs

1 c. à thé d'extrait de vanille liquide

$\frac{3}{4}$ tasse d'huile d'olive extra vierge

$\frac{3}{4}$ tasse de sirop d'érythritol pur

$\frac{1}{2}$ tasse de sucre de noix de coco

1 tasse de poudre de chocolat ou de cacao non sucré

1 $\frac{1}{2}$ c. à thé de poudre à pâte

$\frac{1}{2}$ c. à thé de bicarbonate de soude

$\frac{1}{2}$ c. à thé de sel de mer

2 c. à soupe de brisures de chocolat

$\frac{3}{4}$ tasse de noix, hachées



Préparation

1. Préchauffez le four à 180 °C avec la fonction convection. Graissez légèrement le fond et les côtés d'un moule à charnière ou moule carré de 9 pouces.
2. Dans un robot culinaire, combinez le lait de noix, les œufs et l'extrait de vanille. Ajoutez le quinoa cuit, le sirop d'érythritol et l'huile d'olive et poursuivez le processus jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
3. Dans un bol moyen, combinez le sucre de noix de coco, la poudre de cacao, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel, et mélangez. Ajoutez cette préparation au robot culinaire et mélangez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient combinés, sans plus. Incorporez les noix.
4. Versez la pâte dans le moule. Saupoudrez de brisures de chocolat. Déposez le moule sur la grille du centre du four.
5. Faites cuire pendant 40 à 50 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent ou la pointe d'un couteau inséré au centre du gâteau en ressorte propre.
6. Laissez refroidir complètement avant de servir. Délicieux lorsqu'il est servi tel quel ou avec de la crème glacée à la vanille.

Notes

* Pour la cuisson du quinoa, $\frac{2}{3}$ tasse (160 mL) de quinoa cru avec 1 $\frac{1}{3}$ tasse (330 mL) d'eau donne environ 2 tasses (250 mL). Ce n'est pas grave s'il y en a un peu moins.