

Fondant aux mille épices enchantées

Ingrédients pour le cake : (pour un moule de 26 cm de largeur sur 12 cm de longueur)

- 250 ml de lait végétal de votre choix
- 80 gr d'huile de coco
- 100 gr de miel de sarrasin
- 350 gr de farine de blé T80
- 50 gr de farine de sarrasin
- 1 sachet de poudre à lever
- 1/2 cac de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel
- 250 gr de tofu soyeux
- 1 cac de graines de chia
- 2 cac légèrement bombée du mélange d'épices féerique
- 1 morceau d'environ 1 cm sur 1 cm de galanga frais (se trouve en épicerie asiatique sur Paris)

Ingrédients pour le mélange d'épices féerique : (pour un petit pot – se conserve au frais plusieurs mois)

- la vanille récoltée dans 10 gousses de vanille bien charnue & de qualité
- 7 grains de cardamome verte
- 5 baies roses
- 1 anis étoilé / badiane
- 2 cac de pétales de rose séchées
- 1 cac de pétales de bleuet (bleu, rose ou blanche)
- 1 cac rase de galanga

Préparation du cake :

1. Dans une casserole, faites chauffer à feu très doux le lait végétal, l'huile de coco & le miel de sarrasin afin que celui-ci se dissolve bien.
2. En attendant que l'huile de coco & le miel se dissolvent convenablement : mixez le tofu soyeux à l'aide d'un blender puissant pendant 2 à 3 minutes afin de « l'aérer ». Ceci permettra de donner une texture plus aérienne & moins compacte au cake.
3. Si vous avez un mixeur puissant : versez ensuite dans votre blender par dessus le tofu soyeux aéré tous les ingrédients dans cet ordre : les farines, les graines de chia, la poudre à lever, le bicarbonate de soude, le sel, le mélange d'épices féerique, le galanga frais, et le mélange humide (lait végétal / huile de coco / miel de sarrasin).
Mixez à vitesse lente jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
Sans mixeur puissant : versez tous les ingrédients dans un grand saladier, et mixez à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
4. Huilez les parois de votre moule à cake avec de l'huile de coco, et saupoudrez d'un peu de farine.
5. Versez votre pâte à cake dans le moule, et faites cuire au four préchauffé à 200°C pendant 25 à 30 minutes en surveillant de temps à autre la cuisson.
Si le dessus de votre cake commence à brunir trop rapidement : placez sur le dessus une feuille de papier aluminium afin de continuer la cuisson sans que le dessus ne brûle.
6. Attendez que le cake ait refroidi pour le démouler.

Préparation du mélange d'épices féerique :

1. Fendez la gousse de vanille en 2 dans le sens de la longueur, et récoltez les grains de vanille à l'aide d'une pointe de couteau (ou le dos d'une cuillère).
2. A l'aide d'un mortier, écrasez les grains de cardamome verte, les baies roses, les grains récoltés d'un anis étoilé jusqu'à obtenir une poudre fine.
3. Ajoutez les pétales de rose séchée, les pétales de bleuets, la vanille, et mélangez.
4. Versez dans un petit pot hermétique.