Cake amandes citron :

Ingrédients pour 6 personnes :

2 petits citrons bio (pour le jus et le zeste)
150 gr de poudre d'amandes complète
2 œufs
40 gr de sirop d'agave
60 gr de purée d'amandes complète
125 gr de yaourt de soja
1 bonne pincée de bicarbonate de soude
4 c à s d'huile d'olive
10 gr de graines de chia

Préparation : 15 minutes (cuisson 50 minutes) Préchauffer le four à 180°C.

Fouetter les œufs et le sirop d'agave dans un plat, jusqu'à ce que le mélange mousse. Ensuite, ajouter le yaourt, la poudre d'amandes et la purée d'amande, fouetter le mélange, puis incorporer le bicarbonate de soude et le zeste des deux citrons.

Verser le jus des deux citrons, le mélange va faire de petites bulles en contact avec le bicarbonate de soude, c'est normal.
Mélanger soigneusement et ajouter ensuite les quatre cuillerées d'huile d'olive et les graines de chia.

Verser la préparation dans un moule rectangulaire et enfourner 50 minutes. Vérifier avec la pointe d'un couteau qu'il soit bien cuit.

Laisser tiédir avant de démouler, puis laisser refroidir complètement sur une grille avant de déguster.

