

Cake au citron nappage chocolat grenadine



# Cake au citron nappage chocolat grenadine



## Pour 6 personnes

- 3 œufs
- 1 pot de yaourt de brebis
- 1/2 pot de sirop d'agave au citron bio\* Maison Meneau : 80 ml
- 2 pots de farine T65 : 130 g
- 1 pot de poudre d'amande fine : 50 g
- 3 gouttes d'huile essentielle de citron (citrus limonum) facultatif
- 1/2 pot d'huile d'olive : 80 ml
- 1 sachet de poudre à lever sans phosphate
- 1 citron (zeste + jus)

## Pour le nappage :

- quelques carrés de chocolat noir
- 2 ou 3 c. à soupe de sirop d'agave de grenadine bio\* Maison Meneau

## Préférez les ingrédients issus de l'agriculture biologique

\*100% des ingrédients d'origine agricole sont issus de l'agriculture biologique

## UN CAKE INRATABLE FAÇON GÂTEAU AU YAOURT.

Moelleux grâce au yaourt de brebis et doucement parfumé. Pas de sucre si ce n'est un nectar d'agave au citron bio\* : un cake avec un IG\*\* ramené au minimum ! Le nappage au chocolat rajoute un effet anti déprime et légèrement régressif avec son parfum subtil de grenadine.

Préchauffer le four à 200°C.

Battre énergiquement les œufs au fouet.

Ajouter ensuite le yaourt et le sirop d'agave au citron bio\* et mélanger le tout. Incorporer la farine, la poudre à lever puis la poudre d'amande.

Enfin, ajouter l'huile d'olive, le jus de citron et son zeste et l'huile essentielle.

Graisser et fariner un moule à cake, y verser la préparation et enfourner pendant 30 minutes.

Sortir du four, démouler et laisser reposer sur une grille.

Préparer le nappage. Faire fondre le chocolat découpé en carrés avec quelques cuillérées de sirop d'agave de grenadine bio\*. Utiliser une cuillère en bois pour obtenir une texture bien lisse.

Verser sur le cake et lisser. Décorer de sucre glace avant de servir.

**Coût :** Bon marché € - Prix moyen €€ - Cher €€€

**Degré de difficulté :** Facile - Délicat - Difficile

**Temps de préparation :** **Temps de cuisson :**

**Indice glycémique :** bas - moyen - élevé

\*\*Indice glycémique

FABRICATION ARTISANALE



LE PLAISIR DU GOÛT

Maison Meneau  
18 avenue Pasteur - 33450 Saint Loubès  
contact@meneau.com  
Tel 05.57.97.14.60 - Fax 05.57.97.14.65  
www.meneau.com

Pour votre santé, mangez au moins  
5 fruits et légumes par jour

Contact Presse :  
Stéphanie Gentilhomme - Port. 33 (0)6 84 61 62 68  
stephaniegentilhomme@rendezvous-rp.com  
Emeline Réthoré - Tél. 33 (0)1 45 41 13 20  
emeline@rendezvous-rp.com