

FRANGIPANE À LA RENOUÉE DU JAPON SANS GLUTEN ET SANS LACTOSE



Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
sucre fin	150 gr
huile de coco	150 gr
Poudre d'amande blanche	280 gr
Fécule de maïs	40 gr
jeune tige de renouée du Japon	24 pcs

Préparation

1. Laver et sécher les jeunes tiges et feuilles de renouée du Japon. Les ciseler finement. Réserver.

2. Faire fondre l'huile de coco si elle est figée.

3. Mélanger les poudres : farine, sucre, poudre d'amandes. Ajouter les œufs battus et l'huile de coco. Ajouter la renouée ciselée.

4. Placer la pâte dans un moule à cake, et cuire 20 à 25 minutes à 200 degrés.

5. Démouler et laisser refroidir sur une grille. Accompagner d'une glace. Par exemple la glace au lait de coco et à la berce.

