

Gâteau tout moelleux au citron bergamote

Vous avez des bananes qui commencent à être mûres ?

Vous venez de préparer des pois chiches grillés pour l'houmous ? (Ne jetez pas l'eau du bocal ou l'eau de cuisson ! Ça s'appelle de l'aquafaba)

L'aquafaba est le jus de légumineuse ou l'eau de légumineuse

- 1 citron bergamote (zeste et jus)
- 50 gr d'amandes moulues
- 90 gr d'huile de coco (+ 1 cc)
- 1 banane mûre
- 100 gr de sucre de canne
- 180 gr de farine
- 100 gr d'aquafaba (monté en neige)

Éplucher la banane et écraser-la en purée avec une fourchette. Ajouter citron, amandes, huile, sucre, farine et bien mélanger puis incorporer l'aquafaba monté en neige. Graisser un moule avec un peu d'huile de coco. Enfourner durant 1h à 180°C. Vérifier à cuisson en piquant avec un couteau. Laisser refroidir avant de démouler.

