



Oui, un gâteau peut aussi être cuit à la vapeur, et c'est même bien meilleur qu'au four, tant au niveau de la texture que de la conservation (quand il en reste...). Nous étions septiques, nous sommes convaincus. Si nous utilisons le Vitaliseur® de M'dame Marion, devenu le meilleur copain de la cuisine, un cuiseur vapeur, tant qu'elle est douce, devrait faire l'affaire.

Gâteau ultra-moelleux cuit à la vapeur

Ingrédients

- 150g de farine complète
- 1 sachet de poudre à lever
- 100g de sucre complet
- 80g d'huile d'olive douce ou de beurre
- 3 beaux œufs
- le jus et le zeste d'1 à 2 oranges selon leur taille
- poudre ou extrait naturel de vanille
- 1 pincée de sel

Recette

- Tout mélanger, peu importe l'ordre, jusqu'à obtenir une pâte homogène
- Verser dans un moule à gâteaux qui rentre dans le cuiseur
- Dans un Vitaliseur®, remplir sa cuve d'eau au deux-tiers, faire bouillir, placer le moule éloigné des bords sur le tamis et fermer le couvercle
- Dans un cuiseur-vapeur, la recette est la même, mais le gâteau devra être recouvert d'une feuille de papier cuisson de préférence non blanchi pendant la cuisson : ça lui évitera d'être impacté par la vapeur d'eau retombante
- Dans les deux cas, faire cuire 30 à 40 minutes

Bonne dégustation !