

# Recette sans gluten : cake au citron style Pierre Hermé

- Recette bio
- Recette sans gluten
- Recette sans lait



J'étais en train de surfer sur mes blogs de cuisine préférés quand soudain je suis tombée nez à nez avec le cake au citron de [mamina](#) façon Pierre Hermé. Et là je me suis dit que je tenais le bon bout pour retrouver le sourire. Je me suis donc inspirée de cette recette pour faire mon cake au citron sans gluten, ni lait et qui au final ne doit plus trop ressembler à celui de Pierre Hermé, mais en tout cas l'inspiration vient de là !

Et bien au final merci Mamina, merci Pierre Hermé car le sourire est revenu en préparant ce fabuleux cake au citron.

Pour 10 personnes

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 60 min

## Ingrédients

- 120g de farine de riz complet
- 70g de polenta
- 1 cc de poudre à lever sans gluten
- 2 citrons bio
- 200g de sucre de canne blond

- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- 95g de crème d'amande
- 1 CS de rhum
- 65g d'huile d'olive

1. Prélevez les zestes des citrons bio. J'utilise une petite râpe pour cela.
2. Déposez les zestes dans le sucre et mélangez. Laissez reposer 10 minutes pour que le sucre prenne bien la saveur du citron.
3. Faites préchauffer le four thermostat 5.
4. Cassez les œufs et mettez-les dans le bol d'un robot avec le sucre. Mélangez plusieurs minutes jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
5. Ajoutez la crème d'amande, puis le rhum en mélangeant encore chaque.
6. Ajoutez la farine de riz complet avec la poudre à lever, mélangez de nouveau. Et ensuite ajoutez la polenta.
7. Enfin délayez l'huile d'olive.
8. Huilez et farinez un moule à cake, versez la préparation.
9. Faites cuire 1 heure au four thermostat 5.

## Le conseil de Karen

Recettes citron

[Biscuits amande citron](#)

[Tarte au citron meringuée](#)

[Lemond curd](#)

[Crème au citron](#)

[Sablé au citron](#)