

## Gâteau au citron et à l'avoine

Donne : 12 portions

### \* produits d'avoine pure

½ tasse	Beurre ou margarine	125 ml
1¼ tasse	Sucre blanc	300 ml
2	Gros œufs	2
2 c. à table	Zeste de citron râpé	30 ml
1½ tasse	Mélange de farines sans gluten**	375 ml
½ tasse	Farine d'avoine*	125 ml
½ tasse	Flocons d'avoine à l'ancienne*	125 ml
½ c. à thé	Poudre à pâte	2,5 ml
½ c. à thé	Bicarbonate de soude	2,5 ml
½ c. à thé	Sel	2,5 ml
1 ¼ tasse	Lait de beurre	300 ml
1 c. à thé	Essence de vanille	5 ml

Tous les ingrédients doivent être à la température de la pièce. Préchauffer le four à 325 F. Graisser généreusement un moule « Bundt » de 10 tasses.

Avec un malaxeur électrique et un grand bol à mélanger, crémier le beurre et le sucre 2 minutes à vitesse moyenne. En continuant de mélanger à faible vitesse, ajouter les œufs puis le zeste de citron râpé.

Tamiser ensemble le mélange de farines sans gluten, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel. Y ajouter la farine d'avoine et les flocons d'avoine. Ajouter la vanille au lait de beurre. En battant à faible vitesse, ajouter les ingrédients secs dans le mélange de beurre et sucre, en alternant avec le lait de beurre, en commençant et en terminant avec les ingrédients secs. Arrêter de battre dès que mélangé. Verser la pâte à la cuiller dans le moule.

Cuire de 50 à 55 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit d'un beau brun doré et qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau ressort sec. Laisser refroidir dans le moule 5 minutes. Retirer du moule et refroidir complètement sur une grille.

Un gâteau onctueux et délicieux qui, pour des occasions spéciales, peut être recouvert de glace au citron et gingembre.

**1 portion du gâteau au citron et à l'avoine contient 10 grammes de farine d'avoine et flocons d'avoine.**

Source : adapté de *Gluten-Free 101* de Carol Fenster, Ph.D.

The Pure Oats Company™



L'avoine pure inc.™

**\*\*Le mélange de farines sans gluten de Carol**

1½ tasse	Farine de sorgho	375 ml
1½ tasse	Amidon de pomme de terre	375 ml
1 tasse	Farine de tapioca	250 ml
½ tasse	Farine de maïs	125 ml

Donne 4½ tasses (1125 ml) de mélange.

**Glace au citron et au gingembre**

1 tasse	Sucre à glacer	250 ml
1 c. à thé	Gingembre moulu	5 ml
1 c. à table	Beurre fondu	15 ml
3 c. à table	Lait	45 ml
2 c. à table	Jus de citron	30 ml
1 c. à thé	Zeste de citron	5 ml

Tamiser le sucre à glacer dans un bol, y ajouter en brassant le beurre fondu, le gingembre, le lait, le jus de citron et le zeste de citron. Battre jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Le mélange est moins épais qu'un glaçage ordinaire, ce qui lui permet de couler sur les côtés du gâteau.