



## GÂTEAU TRES LECHE SANS GLUTEN

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Portions : 16 portions

### INGRÉDIENTS :

#### Gâteau :

- 240 g (1  $\frac{3}{4}$  tasse) de farine de base sans gluten (à pâtisserie)
- 10 ml (2 c. à thé) de levure chimique (poudre à pâte) sans gluten
- 1 ml ( $\frac{1}{4}$  c. à thé) de sel
- 125 ml ( $\frac{1}{2}$  tasse) de lait de coco
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille sans gluten
- Le jus d'une lime
- Le zeste d'une lime
- 6 gros œufs, séparés
- 200g (1 tasse) de sucre

#### Sauce aux trois laits :

- 300 ml (1 boîte) de lait condensé sucré
- 180 ml ( $\frac{3}{4}$  tasse) de lait évaporé non sucré
- 180 ml ( $\frac{3}{4}$  tasse) de lait de coco

#### Crème fouettée :

- 500 ml (2 tasses) de crème 35% à fouetter
- 30 ml (2 c. à soupe) de sucres en poudre sans gluten
- 10 ml (2 c. à thé) d'extrait de vanille sans gluten

## **Noix de coco grillé:**

- 70 g (1 tasse) de [noix de coco râpées sans gluten](#)
- 15 ml (1 c. à soupe) de cassonade

## **PRÉPARATION :**

### **Gâteau :**

1. Placer la grille au centre du four préchauffé à 180 °C (350 °F). Beurrer un plat rectangulaire de 23 x 33 cm (9 x 13 po).
2. Dans un bol, mélanger la farine, la levure chimique (poudre à pâte) et le sel. Réserver.
3. Dans un autre bol, mélanger le lait de coco, la vanille, le jus et le zeste de lime. Réserver.
4. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, monter les blancs d'œufs en neige, jusqu'à l'obtention de pics mous. Ajouter la moitié du sucre graduellement en continuant de battre jusqu'à l'obtention de pics fermes. Réserver.
5. Dans un autre bol, fouetter les jaunes d'œufs avec le reste du sucre au batteur électrique pendant environ 3 minutes. Incorporer à basse vitesse le mélange (lait, vanille, rhum et zeste de lime).
6. Avec une spatule, incorporer délicatement les blancs d'œufs.
7. Tamiser le mélange de farine sur le mélange d'œufs et l'incorporer doucement à l'aide d'une spatule.
8. Verser le mélange dans le moule.
9. Cuire 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre.
10. Laisser tiédir le gâteau pendant 10 minutes, et à l'aide d'une brochette en bois ou d'une fourchette, faire un grand nombre de trous sur la surface du gâteau.

### **Sauce aux trois laits :**

1. Mélanger les trois laits pour obtenir une préparation homogène.
2. Verser graduellement le mélange de trois laits sur le gâteau et laisser refroidir pendant une heure avant de l'emballer et de le mettre au réfrigérateur pendant 2 heures ou plus.

### **Crème fouettée :**

À l'aide du batteur électrique, fouetter la crème, la vanille et le sucre jusqu'à l'obtention de pics fermes.

## **Noix de coco grillée :**

1. Préchauffer le four à 200°C (400 °F). Tapisser de papier sulfurisé (parchemin) une plaque à cuisson.
2. Mettre la noix de coco rapée et cuire pendant environ 3 minutes. Brasser à quelques reprises. Sortir du four et laisser refroidir.
3. Bien mélanger la cassonade avec la noix de coco grillée.

## **MONTAGE :**

Pour servir, couper le gâteau en portions, garnir de crème fouettée et de noix de coco grillée.

Ce gâteau se congèle.