



Le Tribunal des Gâteaux

Le Guide Indépendant des Pâtisseries Parisiennes

Cake Chocolat-Orange par La Belle Vie Sans Gluten

Parfois on enlève de sa vie des choses qui semblent anodines, des relations qui paraissent pourtant agréables, des habitudes que l'on croit sans enjeu, et l'on découvre un changement bénéfique tout à fait inattendu. Trop souvent, un mal est invisible aux yeux qui l'ont trop vu ou aux corps qui s'y sont trop habitués. Nous connaissons tous par exemple des personnes ayant découvert une intolérance au gluten dont ils ne se doutaient pas. Ils ne se privent désormais plus de grand chose, car l'offre alimentaire [sans gluten](#) connaît actuellement une profusion sans précédent. S'inscrivant dans cette nouvelle offre, Clémentine Oliver a fait sa réputation avec un pain sans gluten fait sur sole comme un pain traditionnel, et non dans un moule. Elle a ouvert sa première boulangerie La Belle Vie Sans Gluten et nous y auditionnons un Cake Chocolat-Orange !

Ce cake est fait à base d'un mélange de farines bio [sans gluten](#). Il est incrusté

de pépites de chocolat noir et aromatisé à l'orange.

Le Cake Chocolat-Orange par La Belle Vie Sans Gluten mesure 101 mm de longueur, 52 mm de largeur et 39 mm de hauteur. Le spécimen acheté pèse 89 grammes et coût 3,00€.

Un très léger parfum d'orange survole le cake lorsqu'on le hume. Il possède une belle coloration uniforme sur tous ses côtés, la cuisson lui ayant donné une croûte fine et dorée que l'on ressent sans qu'elle ne soit trop dure, et qui est légèrement huileuse au toucher.

La mie du gâteau est tendre et moelleuse, friable aussi, même s'il est dommage qu'elle ne soit pas davantage bombée en son centre. Elle très plate et le cake prend la forme d'un lingot. On y remarque facilement la saveur des farines [sans gluten](#) utilisées qui diffère sensiblement de celle de la farine de froment, tout comme la texture d'une farine qui crisse sous les dents comme la farine de riz.

L'orange se fait très discrète dans le cake, il ne s'agit apparemment que d'une saveur mélangée à la pâte. En revanche, les pépites de chocolat noir sont très abondantes et enrichissent chaque bouchée. Le chocolat crée une agréable variation de texture et fond rapidement en bouche. La saveur que l'on ressent à la longueur reste en revanche celle des farines utilisées, qui pourraient être à base de pois chiches, fèves, lentilles, ou un mélange de farines de légumineuses et de riz.

VERDICT

L'apparence dense et compacte du Cake Chocolat-Orange par La Belle Vie Sans Gluten est trompeuse, elle cache en réalité une mie moelleuse et aérée, friable et tendre. L'aspect en lingot pourrait être amélioré si le cake gonflait un peu en son centre pour traduire visuellement ce moelleux dont il fait preuve. Par ailleurs si l'on reconnaît facilement aux farines [sans gluten](#) employées des textures et des saveurs différentes de celles de la farine de froment, cela ne leur enlève pas leur intérêt pour autant. Leur saveur tombe de toute façon en arrière-plan car les pépites abondantes chocolat noir parfument avantageusement ce cake, on se réjouit d'en retrouver une bonne quantité à chaque bouchée. Nous regrettons en revanche la discrétion du parfum de l'orange qui passe inaperçu, peut être que l'ajout de quelques écorces d'oranges confites rééquilibrera ce parfum avec le chocolat.

Note : 3,5/5



Adresse :

8 rue Augereau, 75007 Paris

Ouverture le Mardi, Jeudi et Vendredi de 10:00 à 13:00 puis de 15:30 à 19:00, le Mercredi de 10:00 à 13:00 puis de 15:30 à 17:00, et le Samedi de 9:30 à 13:00 puis de 14:30 à 18:30

Tél : 01 45 33 97 56

www.labelleviesansgluten.com

Suivez les auditions du Tribunal des Gâteaux en vous inscrivant à la [Newsletter hebdomadaire](#) et en suivant Robescake sur [Facebook](#), [Instagram](#) ou [Twitter](#).

Précédemment jugés par le Tribunal:



[Sans Gluten]
Cake Chocolat,
Noisettes et
Orange par
Nicolas Bernardé



Cake au
Chocolat et aux
Fruits Secs par
Le Grenier à Pain



Le Gentleman
par Romain
Lièvre



[Sans Gluten]
Éclair de Choc
par Sitron



[Sans Gluten]
Lacté Noisettes
par Michel Cluizel

Partager :



