



Recette : Gâteau choco-citrouille aux pacanes

sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine), hypotoxique et végétalien.

Par : Caroline Roy

PORTIONS : 15

PRÉPARATION : 30 MINUTES

CUISSON : 45 MINUTES

INGRÉDIENTS

Gâteau :

- 10 g (1 c. à soupe) de chia
- 375 g (1 1/2 tasse) de purée de citrouille
- 50 g (1/4 tasse) d'huile d'olive douce
- 220 g (1 tasse) de sucre de canne
- 165 g (2/3 tasse) de boisson végétale, au goût
- 10 ml (2 c. à thé) de vanille
- 235 g (1 2/3 tasse) de farine tout usage *La Merveilleuse*
- 50 g (1/2 tasse + 1 c. à soupe) de cacao
- 7,5 ml (1 1/2 c. à thé) de cannelle moulue
- 3,5 ml (3/4 c. à thé) de noix de muscade râpée
- 3,5 ml (3/4 c. à thé) de poudre à pâte
- 3,5 ml (3/4 c. à thé) de bicarbonate de soude
- 1 ml (1/4 c. à thé) de sel
- 50 g (1/2 tasse) de pacanes, hachées
- Demi-pacanes pour la décoration

Croquant de pacanes caramélisées à l'érable :

- 75 g (3/4 tasse) de pacanes, hachées
- 45 ml (3 c. à soupe) de sirop d'érable
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de cannelle moulue

PRÉPARATION

Gâteau :

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Huiler et enfariner un moule à charnière de 23 cm (9 po) de diamètre.
2. Dans un moulin à café, moudre finement les graines de chia. Dans un bol, mélanger ensemble le chia moulu, la purée de citrouille et l'huile d'olive. Laisser reposer 10 minutes.



Côté dessert, le mariage chocolat et citrouille saura vous surprendre dans ce gâteau choco-citrouille aux pacanes, moelleux et chocolaté à souhait.

MONTAGE DU GÂTEAU

Pour l'effet obtenu sur la photographie, préparer le triple de la recette de mon glaçage au chocolat.

Note : ne pas préparer le glaçage à l'avance, mais bien au moment où le gâteau sera refroidi et prêt à être glacé.

1. À l'aide d'un couteau bien affilé, couper le gâteau en 2 dans le sens de l'épaisseur.
2. Déposer la partie inférieure du gâteau dans une assiette de service et y étendre une partie de glaçage au chocolat.
3. Répartir le croquant de pacanes puis recouvrir de la seconde partie du gâteau.
4. Glacer ensuite entièrement le gâteau et décorer, au goût, avec des demi-pacanes.

3. Dans un autre bol, mélanger ensemble la farine, le cacao, la cannelle, la noix de muscade, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel. Réserver.
4. Après le 10 minutes de repos, ajouter au mélange de chia le sucre de canne, la boisson végétale et la vanille. À l'aide d'un batteur électrique, battre pendant environ 1 minute, jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux.
5. Ajouter graduellement le mélange de farine, en battant bien après chaque addition. Toujours au batteur électrique, battre environ 1 minute, jusqu'à épaississement de la pâte.
6. À l'aide d'une cuiller de bois, ajouter les pacanes hachées et bien mélanger le tout.
7. Verser la pâte dans le moule et cuire sur la grille centrale du four pendant environ 45 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au milieu en ressorte propre.
8. Retirer du four et laisser reposer 5 minutes, puis démouler et laisser refroidir sur une grille.

Croquant de pacanes caramélisées à l'érable :

1. Faire griller à sec les pacanes dans un poêlon à feu doux, en remuant constamment.
2. Ajouter le sirop d'érable et la cannelle et poursuivre la cuisson en remuant, jusqu'à ce que le sirop caramélise.
3. Retirer du feu et laisser refroidir.