



Gâteau végétal décadent chocolat et cerises

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

Par : Cuisine l'Angélique

PORTIONS : 15

PRÉPARATION : 30 MINUTES

CUISSON : 45 MINUTES

INGRÉDIENTS

GÂTEAU :

- 10 g (1 c. à soupe) de chia
- 125 g (1/2 tasse) de compote de pommes non sucrée
- 100 g (1/2 tasse) d'huile d'olive douce
- 10 ml (2 c. à thé) d'essence 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 poudre à pâte
- 1 ml (1/4 c. à thé) de bicarbonate de soude
- 1 ml (1/4 c. à thé) de sel
- 250 g (1 tasse) de boisson végétale, au goût
- 10 ml (2 c. à thé) de vinaigre de cidre
- 220 g (1 tasse) de sucre de canne
- 195 g (1 1/2 tasse) de cerises dénoyautées et coupées en 2 (cerises fraîches ou congelées)
- 100 g de chocolat noir à 70 %, haché grossièrement

GANACHE :

- 100 g de chocolat noir à 70 %
- 60 ml (4 c. à soupe) de boisson végétale, au goût
- 22,5 ml (1 1/2 c. à soupe) de margarine végétale *
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) d'essence de vanille

PRÉPARATION

GÂTEAU :

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Huiler un moule à cheminée.
2. Dans un moulin à café, moudre finement les graines de chia. Dans un bol,



Un bon gâteau traditionnel au chocolat, façon végétal!

CONSEIL PRATIQUE

** Si vous ne suivez pas de régime végétal ou de régime excluant les produits laitiers, vous pouvez utiliser du beurre. Le ghee (beurre clarifié) est quant à lui conforme au régime hypotoxique puisque la caséine (protéine du lait) y a été retirée.*

mélanger ensemble à l'aide d'un fouet le chia moulu, la compote de pommes, l'huile d'olive et l'essence de vanille. Laisser reposer 15 minutes.

3. Dans un autre bol, mélanger ensemble les ingrédients secs : farine, cacao, poudre à pâte, bicarbonate de soude et sel. Réserver.
4. Mélanger ensemble la boisson végétale et le vinaigre de cidre.
5. Après le 15 minutes de repos, ajouter au mélange de chia le sucre de canne. À l'aide d'un batteur électrique, battre environ 1 minute.
6. Ajouter le mélange de farine, en alternant avec la boisson végétale et en battant bien après chaque addition. Commencer et terminer avec le mélange de farine. Battre jusqu'à ce que le mélange épaississe.
7. À la cuiller de bois, ajouter les cerises et les morceaux de chocolat.
8. Verser la pâte uniformément dans le moule. Cuire sur la grille centrale du four environ 45 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au milieu en ressorte propre.
9. Retirer du four et laisser reposer 5 minutes, puis démouler et laisser refroidir sur une grille.

GANACHE :

1. Dans une petite casserole, combiner la boisson végétale et le chocolat. Faire chauffer à feu doux jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu.
2. Retirer du feu, ajouter la margarine et l'essence de vanille et bien brasser le tout.
3. Napper le dessus du gâteau de la ganache en la laissant couler sur les côtés.