

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Gâteau coco à la crème cacao crue



[MAG#7 GATEAU CHOCOLAT](#)



Imprimer



Commenter

Préparation: **20 min**

Ingrédients

Pour 6 personnes

Pour le biscuit :

- 4 œufs
- 125 g de sucre en poudre
- 1 c. à s. d'huile de coco
- 3 c. à s. de lait végétal

- 100 g de farine de riz
- 50 g de farine de coco
- 8 g de levure en poudre sans gluten
- 1 pincée de sel

Pour la crème crue :

- 70 g de noix de cajou
- 40 g de dattes
- 3 c. à s. de cacao en poudre cru en poudre
- 45 ml de yaourt de soja nature
- 60 ml de lait d'amande
- 65 ml d'huile de coco fondue
- 1 c. à s. de sirop d'agave
- 2 ½ c. à s. de graines de chia

1. La veille, mettez les noix de cajou à tremper. Le jour même, faites chauffer dans le Vitaliseur ¼ l d'eau.
2. Séparez les jaunes des blancs d'œufs et mélangez les jaunes avec le sucre en poudre jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Ajoutez l'huile de coco fondue ainsi que le lait végétal, puis les farines de riz et de coco avec la levure. D'autre part, montez les blancs d'œufs en neige bien ferme avec la pincée de sel, puis introduisez-les délicatement au mélange précédent.
3. Graissez le papier cuisson sur les deux faces et placez-le dans le moule. Versez dessus l'appareil, égalisez et mettez à cuire pendant 40 min.
4. Rincez les noix de cajou, mettez-les dans un blinder avec les dattes dénoyautées. Mixez 1 min. Ajoutez, le cacao cru en poudre, le yaourt de soja, le lait d'amande, l'huile de coco et le sirop d'agave. Mixez jusqu'à obtention d'une crème bien lisse et onctueuse. Ajoutez les graines de chia puis mixez 5 sec. Une fois le gâteau démoulé et refroidi, coupez-le en deux dans le sens de l'épaisseur.
5. Garnissez une moitié du biscuit de crème (gardez-en un peu pour la déco), recouvrez-la de l'autre moitié et utilisez le reste de crème pour décorer le dessus. Puis, si vous le souhaitez, saupoudrez de noix de coco en poudre.
6. Laissez le gâteau une nuit au réfrigérateur, dégustez le lendemain.

Nathalie Noell Chelly, du restaurant la Musar'Dîne, est la créatrice de cette recette, disponible dans le magazine n°7.

Vous allez aussi aimer ...

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte

Pain au sarrasin

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

+33 (4) 94 01 22 61

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)

