

Gâteau végétal ultra-fondant choco-coco



<http://www.lesrecettesdejuliette.fr>

Ingrédients, pour 6-8 personnes

- 300 g. de farine de blé T55 (ou 200 g. de farine de riz blanc + 100 g. de farine de coco)
 - 1 sachet de poudre à lever
 - 3 c. à s. de noix de coco râpée
- 60 g. de sucre de canne blond en poudre
 - 1 c. à c. de poudre de vanille
 - 300 g. de chocolat noir pâtissier
- 50 cl. de lait végétal (de coco, d'avoine, d'amande, de riz...)
 - 5 cl. d'huile d'olive
 - 100 g. de compote de pomme
- 5 c. à s. de purée d'amande blanche ou de noix de cajou

La recette de Juliette

- Mélanger dans un premier temps la farine, la poudre à lever, la noix de coco râpée, le sucre de canne et la vanille en poudre dans un saladier.
 - Faire chauffer le lait dans une casserole et y ajouter le chocolat grossièrement concassé. Laisser fondre à feu doux en remuant de temps en temps. Hors du feu, ajouter l'huile d'olive, la purée d'amande (ou de cajou) et la compote. Bien mélanger.
- Mélanger les deux préparations à l'aide d'un fouet jusqu'à obtention d'un mélange homogène et lisse.
- Graisser un moule à manquer d'un diamètre de 25 cm environ. Y verser l'appareil.
 - Enfourner pour 35-40 minutes à 200° C.
- Laisser refroidir avant de démouler et de déguster. Ce gâteau se conserve très bien quelques jours dans une boîte hermétique.