

Gâteau végétal au chocolat



<http://www.lesrecettesdejuliette.fr>

Ingrédients, pour 1 gâteau (24 cm de diamètre) ou 8 muffins

- 300 g. de farine T65
- 1 sachet de poudre à lever
- 1 pincée de vanille en poudre
- 100 g. de sucre de canne blond en poudre
 - 2 c. à s. de chocolat en poudre
 - 60 g. d'huile d'olive
 - 100 g. de compote de pomme
 - 40 cl. de lait végétal au choix
- 200 g. de chocolat noir pâtissier + 100 g. de pépites de chocolat

La recette de Juliette

- Préchauffer le four à 180° C., th. 6.
- Dans une casserole, faire fondre 200 g. de chocolat pâtissier avec le lait végétal. Faire chauffer à feu doux en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu. Réserver.
- Dans un saladier ou dans le bol d'un robot, mélanger la farine, la poudre à lever, la vanille, le sucre de canne et le chocolat en poudre. Ajouter ensuite l'huile d'olive, la compote de pomme et le lait chocolaté. Bien mélanger jusqu'à obtention d'un mélange lisse.
- Graisser un moule ou 8 moules à muffins. Y verser la pâte. Ajouter enfin, de manière homogène, les pépites de chocolat dans la pâte.
- Enfourner pour 30 minutes à 180° C. (25 minutes s'il s'agit de muffins et non d'un unique gâteau).
 - Sortir du four et laisser refroidir avant de démouler et déguster.