

**Entremets sans gluten aux
pommes et aux deux chocolats
(vegan)**

**Entremets sans gluten aux pommes et
aux deux chocolats**



Ingrédients pour 8 personnes :

À titre d'information, j'ai utilisé pour cette recette un rectangle à gâteau extensible en inox 25 à 46 cm. Il était assemblé au minimum, sa dimension était donc de 25 x 17 cm. On peut cependant réaliser l'entremets avec un cercle de

pâtisserie avec une jolie hauteur (type cercle à mousse) de 20 ou 22 cm de diamètre.

Pour la pâte sablée :

- 90 g de farine de riz complet
- 60 g de farine de sarrasin
- 50 g de poudre de noisette (que l'on peut remplacer par de la poudre d'amande)
- 1 pincée de sel
- 20 g de sucre glace bio
- 60 g de margarine végétale fondue
- 30 ml d'eau à température ambiante

1. Verser tous les ingrédients dans un saladier et les mélanger ensemble, de sorte à former une boule de pâte.
2. Filmer la pâte et la placer 30 minutes au réfrigérateur.
3. L'étaler entre deux feuilles de papier cuisson. Veiller à ce que la taille du carré, rectangle ou rond de pâte soit plus grand que le cadre choisit, la préparation réduisant à la cuisson.
4. Enfourner 10 minutes dans un four préchauffé à 180° (th.6) et laisser refroidir.
5. Poser la pâte sablée sur l'assiette/le plat de service.
6. Déposer le cadre/cercle à pâtisserie sur la pâte et appuyer d'un coup sec afin de découper la pâte aux bonnes dimensions. Ôter l'excédent de pâte.



Pour la compotée de pommes au tilleul :

- 3 pommes
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 3 c. à soupe de gelée de tilleul (ou de verveine ou de coing)

1. Peler et épépiner les pommes. Les couper en tous petits dés.
2. Faire chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse.
3. Verser les pommes ainsi que la gelée et faire cuire à couvert, sur feu moyen, pendant 20 minutes.
4. Égoutter longuement.
5. Répartir la préparation sur la pâte et réserver au frais.



Pour le pralin :

- 40 g de noisettes
- 25 g d'amandes
- 20 g de sucre complet

1. Verser les ingrédients dans une poêle.

2. Faire chauffer à feu moyen pendant 2 à 3 minutes, en mélangeant régulièrement. Le sucre doit enrober les oléagineux.
3. Laisser refroidir 5 minutes et mixer au robot jusqu'à l'obtention d'un pralin.
4. Répartir sur les pommes et réserver au frais.

Pour la ganache :

- 200 g de chocolat blanc vegan (en boutique spécialisée)
 - $\frac{1}{4}$ c. à café de vanille moulue
 - 200 ml de lait de noisette (ou, à défaut, de lait d'amande)
 - 2 c. à café d'agar-agar
 - 40 g de purée d'amande (ou de noisette pour un goût plus prononcé)
1. Placer le chocolat blanc dans une casserole et le faire fondre au bain-marie.
 2. Incorporer la vanille.
 3. Verser le lait végétal dans une autre casserole, avec l'agar-agar. Porter à ébullition.
 4. Mélanger les deux préparations au fouet puis incorporer la purée d'amande.
 5. Laisser tiédir avant de répartir sur le dessert.
 6. Placer au réfrigérateur pour 4h au moins.



Pour le glaçage :

- 300 ml de lait de soja (ou un autre lait végétal)
- 110 g de chocolat noir à pâtisser corsé

1. Faire bouillir le lait dans une casserole.
2. Hors du feu, ajouter le chocolat cassé en morceaux et

bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse et homogène.

3. Répartir le glaçage uniformément sur la ganache en vous aidant d'une spatule.
4. Placer 1 à 2h au réfrigérateur avant de servir.

Note : Vous pouvez saupoudrer la préparation de cacao maigre en poudre, de sucre glace bio ou de noix de coco râpée avant de servir.

[themoneytizer id=13364-16]