

# **Gâteau au chocolat et framboise (vegan, sans gluten)**

Mon joli dessert est composé d'une génoise au cacao, d'une purée de framboises, d'une crème au chocolat et au tofu soyeux ainsi que d'un glaçage cacaoté. Il est tout simple à réaliser, il faut juste s'y prendre un peu à l'avance, au minimum la veille pour le lendemain. Un peu d'organisation donc, les bons ingrédients à portée de main, et le tour est joué !!



Les quantités que je vous indique m'ont permis de réaliser deux gâteaux : un gros pour la soirée d'anniversaire, et un plus petit pour mes hommes, restés à la maison. C'est cette version mini que vous pouvez voir sur les photos ce matin. Soit un premier dessert de 22 cm de diamètre et un second de 10 cm de diamètre. Si vous optez pour un cercle à pâtisserie

de 24 ou 26 cm de diamètre, vous obtiendrez un seul et même gros gâteau au chocolat et framboise.

## Gâteau au chocolat et framboise



## ***Ingrédients et déroulement de la recette pour 18 personnes :***

Pour la génoise sans gluten au chocolat :

- 200 ml de lait de soja
- 1 yaourt de soja
- 60 g de margarine végétale fondue (ou, à défaut, d'huile de coco) – (+ un peu de margarine pour le moule)
- 1 c. à soupe de vinaigre de cidre ou de jus de citron jaune
- 20 g de fécule de maïs ou de pomme de terre
- 40 g de sucre blond
- 40 g de cacao maigre en poudre
- 120 g de farine de riz complet – (+ un peu de farine pour le moule)
- 1 pincée de sel
- 1 c. à café rase de bicarbonate alimentaire

\*\*\* \*\*

1. Dans un premier saladier, combiner le lait de soja, le yaourt, la margarine végétale fondue ainsi que le vinaigre de cidre ou jus de citron.
2. Dans un second saladier, mélanger la fécule de maïs ou de pomme de terre, le sucre blond, le cacao en poudre, la farine de riz complet, le sel et le bicarbonate alimentaire.
3. Préchauffer votre four à 180° (th.6).
4. Graisser et fariner légèrement un moule rond de 26 cm de diamètre.
5. Y verser la préparation.
6. Baisser la température du four à 150° (th.5).
7. Enfourner 15 minutes, éteindre le four et laisser la porte ouverte quelques minutes.
8. Laisser refroidir complètement la génoise et la démouler délicatement sur une grille.

9. Délicatement, la découper en deux dans son épaisseur et en son centre afin d'obtenir deux disques identiques.

Pour la compotée de framboises :

- 450 g de framboises fraîches ou surgelées
- 30 g de sucre blond
- 1 belle c. à soupe de graines de chia

\*\*\* \*\*

1. Placer les framboises dans une casserole avec le sucre blond.
2. Faire cuire 5 minutes à couvert sur feu moyen. Découvrir et poursuivre la cuisson 5 minutes. Mélanger régulièrement.
3. Hors du feu, incorporer les graines de chia.
4. Écraser la préparation à la fourchette.
5. Laisser reposer 1h au frais.

Déposer la génoise sur l'assiette de service et placer dessus un cercle à pâtisserie de 24 ou 26 cm, idéalement 24 cm de diamètre (mais si vous n'avez qu'un cercle de 26 cm, c'est très bien aussi). Retirer l'excédent sur les côtés. Idéalement, on optera pour un cercle avec des bords hauts (appelé cercle à mousse), afin de poursuivre la préparation dans ce support.

Recouvrir le premier disque de génoise avec la moitié de la compotée de framboises, déposer le second disque dessus, puis le recouvrir à son tour du reste de compotée de framboises. Placer 1 à 2h au frais.

Pour la mousse au chocolat :

- 90 ml de lait de soja (parfait pour cette mousse, dû à son taux de protéines élevé)
- 1/4 de c. à café d'agar-agar
- 230 g de chocolat noir à pâtisser avec un taux de cacao de 60% à 70%
- 600 g de tofu soyeux

\*\*\* \*\*

1. Verser le lait de soja dans une casserole et ajouter l'agar agar. Porter doucement à ébullition.
2. Hors du feu, incorporer le chocolat noir et mélanger à la spatule.
3. Lorsque le chocolat est complètement fondu, ajouter le tofu soyeux.
4. Bien mélanger le tout au fouet électrique ou au mieux plongeant.
5. Répartir dans le cercle à pâtisserie, bien lisser à l'aide d'une spatule, puis placer 6 à 8h au réfrigérateur.

Pour le glaçage :

- 100 g de crème végétale au choix
- 1 c. à soupe de sirop d'agave
- 75 g de chocolat noir à pâtisser avec un taux de cacao de 60% à 70%
- 20 g de margarine végétale (ou, à défaut, d'huile de coco)

\*\*\* \*\*

1. Faire chauffer la crème végétale dans une casserole jusqu'à ce qu'elle frémit légèrement.
2. Hors du feu, ajouter le sirop d'agave et le chocolat noir.
3. Bien mélanger au fouet et laisser reposer 5 minutes. La préparation doit être lisse et homogène.
4. Incorporer la margarine végétale.
5. Répartir sur la mousse au chocolat uniformément, en vous aidant d'une spatule.
6. Replacer au réfrigérateur 2h avant de servir.
7. N'hésitez pas à décorer votre gâteau au chocolat et framboise selon vos envies.



[themoneytizer id=13364-16]