

# Gâteau au chocolat à étages (vegan)

Aux États-Unis, lorsque vous demandez un gâteau au chocolat, on vous sert toujours un dessert qui claque, avec plusieurs couches, de la crème et un glaçage, un gâteau au chocolat à étages en somme. Là-bas, le gâteau au chocolat est une affaire sérieuse. Ce qui en fait quelque chose de tout à fait intéressant pour nous, notamment si l'on recherche un dessert à l'effet *waou* pour une douzaine de personnes ou encore une jolie base pour souffler des bougies !



Je ne pensais pas publier ma recette de gâteau ici, après tout, on trouve déjà sur mon blog :

- un [Gâteau moelleux tout chocolat sans gluten](#)
- un [Gâteau tout simple au chocolat](#)
- un [Layer cake sans gluten, à la poire et au chocolat](#)

- un [Gâteau cru et glacé choco banane](#)
- un [Moelleux au chocolat et à l'huile d'olive](#)
- un [Fondant au chocolat végétalien avec ou sans gluten](#)
- un [Brownie fondant sans oeuf et sans gluten](#)

... sans oublier mon [Brownie végétalien sans gluten aux haricots rouges et à la patate douce](#) ! J'aime les desserts chocolatés et je vous le montre !! La preuve avec cette nouvelle recette qui a tellement plu à mes amis que je ne pouvais pas la garder pour moi.

L'idée est simple : on réalise 2 gâteaux au chocolat que l'on coupe en deux. On superpose ensuite les couches en insérant une crème légèrement vanillée avant de glacer le tout. Rien de plus *easy* les copains !! J'aurais aimé photographier l'intérieur du gâteau mais je ne pouvais tout de même pas apporter mon dessert déjà découpé vous comprenez... ;-) Il faudra donc passer en cuisine pour découvrir ce que cache cette fabuleuse ganache. Promis ça vaut le coup !



Cuillère vintage gravée par [Les petites cuillères de Juliette](#)

# Gâteau au chocolat à étages

*Ingrédients pour une douzaine de personnes :*

## Pour le gâteau

**Version avec gluten :**

*Ingrédients secs*

- 400 g de farine de blé T65
- 160 g de sucre blond
- 20 g de poudre à lever
- 2 pincées de bicarbonate alimentaire
- 2 pincées de sel
- 80 g de cacao en poudre dégraissé non sucré

*Ingrédients humides*

- 100 g d'huile de tournesol ou d'olive
- 200 g de compote de pommes non sucrée
- 400 ml de lait végétal au choix
- 2 c. à soupe de vinaigre de cidre ou de jus de citron jaune

**Version sans gluten :**

*Ingrédients secs*

- 360 g de farine de riz mi-complet
- 140 g de fécule de maïs ou de pomme de terre
- 100 g de poudre d'amande
- 120 g de sucre blond
- 20 g de poudre à lever
- 2 pincées de bicarbonate alimentaire
- 2 pincées de sel

- 80 g de cacao en poudre dégraissé non sucré

### ***Ingrédients humides***

- 120 g d'huile de tournesol ou d'olive
- 40 g de sirop d'érable ou d'agave
- 500 ml de lait végétal au choix
- 2 c. à soupe de vinaigre de cidre ou de jus de citron jaune

### **Pour la crème vanillée**

- 200 g de sucre blond
- 60 g de margarine végétale
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 60 g de lait de soja ou d'amande

### **Pour la ganache**

- 200 g de crème de coco
- 300 g de chocolat noir à pâtisser

### ***Déroulement de la recette :***

1. **Préparer le gâteau** : combiner les ingrédients secs dans un saladier. Incorporer les ingrédients humides. Verser la préparation dans deux moules légèrement huilés de 22 ou 24 cm de diamètre.
2. Enfourner 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 180° (th.6). Attention, le temps de cuisson varie en fonction des fours. Aussi, vérifier la cuisson en piquant le cœur de votre gâteau avec la lame fine d'un couteau. Le

gâteau est prêt lorsque la lame ressort sèche. Laisser tiédir avant de démouler puis laisser refroidir complètement.

3. Découper chaque gâteau en deux, dans l'épaisseur, de sorte à obtenir 4 disques à peu près identiques. Si vos gâteaux sont bombés sur le dessus, les couper à la surface de sorte à ce qu'ils soient bien plats. De la même façon, pour qu'ils soient du même diamètre, il est possible de les retailler avec l'aide d'un cercle à pâtisserie.
4. **Préparer la crème vanillée** : réduire le sucre en sucre glace à l'aide d'un robot, de type blender ou hachoir électrique. Le verser dans un saladier et ajouter la margarine, l'extrait de vanille et le lait végétal. Battre au fouet électrique jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène. Diviser la crème obtenue en quatre portions égales.
5. Placer un premier disque de gâteau sur l'assiette de service. Napper de crème vanillée. Placer un second disque et napper de crème. Placer un troisième disque et napper de crème. Placer le dernier disque et napper de crème.
6. Placer au réfrigérateur au moins deux heures.
7. **Préparer la ganache** : verser la crème de coco dans une petite casserole et faire chauffer. Couper le feu avant ébullition.
8. Découper le chocolat en morceaux et placer ces derniers dans un saladier. Verser la crème de coco chaude sur le chocolat puis bien mélanger au fouet de sorte à obtenir une préparation lisse et homogène.
9. À l'aide d'une spatule, napper le gâteau de glaçage. Personnellement, je verse tout le glaçage sur le dessus du gâteau, je l'étale grossièrement puis je fais couler un peu de glaçage tout autour du gâteau, petit à petit, en l'étalant de manière uniforme avec ma spatule.
10. Placer au réfrigérateur au moins deux heures avant de servir.



**Notes :**

- Ma difficulté lors de la création de cette recette a été de trouver le juste dosage du sucre. Faites-moi confiance, moi qui sucre beaucoup moins que la moyenne,



et qui suis vite écœurée par trop de chocolat, j'ai trouvé ce gâteau parfaitement équilibré. Je sais que certains vont tiquer sur la quantité de sucre contenue dans la crème vanillée, mais répartie entre 12 à 14 convives, c'est tout de suite moins violent. ;-)

- Par ailleurs, la crème de coco est la meilleure option que j'ai trouvée pour la ganache. Il ne s'agit pas de lait de coco mais bien de crème et il est préférable de ne pas la remplacer par une autre crème. Le goût de coco était vraiment très léger et il peut même passer inaperçu. La noix de coco, tout comme le beurre de cacao contenu dans le chocolat, fige à température basse. Aussi, la crème de coco est importante pour la texture et la tenue du glaçage dans cette recette.
- En outre, il est désormais possible de trouver de la margarine végétale sans huile de palme aussi je me permets de vous proposer une recette qui en contient.
- Enfin, pour avoir testé la version avec gluten et sans gluten, c'est bien sûr la version avec gluten, qui est la plus sympa, le gâteau étant plus aéré. Réaliser des gâteaux végétaliens (et donc sans œuf) et sans gluten n'est pas chose facile... Aussi, j'ai fait au mieux pour obtenir un gâteau qui ne soit pas trop sec et compact, comme ça peut être le cas avec un gâteau sans gluten. Ma recette de [gâteau moelleux tout chocolat sans gluten](#) peut également être une bonne base pour ce dessert.

[themoneytizer id=13364-16]