

**Gâteau simple au chocolat
(vegan)**

Gâteau simple au chocolat



Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

Ingrédients secs :

- 200 g de farine T65
- 100 g de sucre blond
- 40 g de cacao en poudre dégraissé non sucré
- 7 g de poudre levante
- $\frac{1}{2}$ c. à café de sel
- 1 c. à café de vanille moulue ou liquide

Ingrédients humides :

- 1 c. à soupe de vinaigre de cidre ou de jus de citron jaune
- 80 ml d'huile de tournesol
- 250 ml d'eau tiède

Déroulement de la recette :

1. Préchauffer votre four à 180° (th.6).
2. Dans un premier saladier, combiner les ingrédients secs.
3. Dans un second saladier, combiner les ingrédients humides.
4. Incorporer la préparation liquide aux ingrédients secs.
5. Mélanger vigoureusement la pâte au fouet.
6. Huiler légèrement un moule de 20 cm de diamètre et y verser la pâte.
7. Enfournier 35 à 40 minutes environ. Le temps de cuisson peut varier en fonction des fours. Aussi, vérifier la cuisson en piquant le cœur du gâteau avec un couteau fin ou un cure-dents : celui-ci est cuit lorsque la lame ressort sèche. À propos de cuisson des gâteaux, je vous invite à [consulter cet article](#), très intéressant.
8. Laisser refroidir complètement avant de démouler et de

déguster.

Notes :

- Pour un gâteau au chocolat sans gluten, [c'est par ici](#).
- Bien laisser refroidir un gâteau après sa cuisson est essentiel. Cela va permettre au gâteau de... Comment je peux dire ? En anglais, on utilise le terme "to settle". De se poser, de s'installer, de parfaire sa cuisson et sa tenue...
- Pour un moment encore plus gourmand et chocolaté, nappez le gâteau de chocolat noir à pâtisser fondu et saupoudrez de noix de coco râpée.
- Incorporez à votre préparation des pépites de chocolat ou de la noix de coco râpée.
- Réalisez des muffins en répartissant la préparation dans des caissettes / moules à muffins. Je vous donne d'ailleurs mon astuce gourmande : 5 minutes après le début de la cuisson de vos muffins, ajoutez sur le dessus de chaque gâteau 1 c. à soupe de petits fruits rouges (myrtilles, framboises, groseilles...). Saupoudrez de noix de coco râpée avant de servir.

Conservation : Ce gâteau se conserve 3 jours dans une boîte hermétique. Il peut se congeler.

[themoneytizer id=13364-16]