

Mi-cuit au chocolat sans gluten, cœur coulant à l'érable (vegan)

Mon mi-cuit au chocolat sans gluten, avec son cœur coulant à l'érable, c'est toute une histoire... Si vous me suivez sur [Instagram](#), vous savez que Starbucks et moi, c'est une grande histoire d'amour qui remonte à plusieurs années. C'est que je suis accro au café latte mais aussi au chai tea latte (aux laits de soja)... Des petites douceurs que l'on ne trouve que chez Starbucks ici en France (ou presque), mais partout ailleurs en Grande-Bretagne, aux États-Unis ou au Canada par exemple (je pense à Costa Coffee, Caffè Nero, Pret A Manger...). Du temps où j'étais "simple" végétarienne, je me régalaïs avec le célèbre mi-cuit au chocolat dulce de leche de Starbucks. Ce mi-cuit est plein de souvenirs pour moi (et notamment un premier RDV amoureux...). Mais voilà : il contient des œufs, du beurre, de la crème et que sais-je d'autre encore que je refuse de manger aujourd'hui. On peut très bien s'en passer ! La preuve encore une fois avec ma version du mi-cuit au chocolat sans gluten, complètement à tomber avec son cœur coulant à l'érable... Une proposition gourmande qui tombe à pique une semaine avant Pâques, vous ne trouvez pas ?



Mi-cuit au chocolat sans gluten, cœur coulant à l'érable

Ingrédients pour 4 personnes :

Pour le mi-cuit :

- 140 g de chocolat noir à pâtisser
- 20 g de sucre blond ou complet
- 3 c. à soupe de poudre de noisette (ou, à défaut, de poudre d'amande)
- 3 c. à soupe de farine de châtaignes
- 2 c. à soupe de crème végétale au choix
- 2 c. à soupe de compote de pommes non sucrée

- 1 c. à soupe d'huile neutre (tournesol, pépins de raisin...)
- 1 c. à soupe de vinaigre de cidre ou de jus de citron jaune
- 1 c. à café de fécule de maïs ou d'arrow-root
- 1/2 c. à café de bicarbonate alimentaire

Pour le cœur à l'érable :

- 2 c. à café de crème végétale au choix
- 2 c. à café de sirop d'érable

Déroulement de la recette :

1. Préchauffer votre four à 180° (th.6).
2. *Préparer le mi-cuit* : faire fondre le chocolat au bain-marie.
3. Ajouter le sucre, la poudre de noisette, la farine de châtaignes, la crème, la compote de pommes, l'huile, le vinaigre de cidre ou le jus de citron, la fécule et le bicarbonate, en prenant soin de bien mélanger la préparation entre chaque ingrédient versé.
4. Huiler des ramequins et répartir la pâte.
5. *Préparer le cœur à l'érable* : mélanger les deux ingrédients.
6. Répartir la préparation sur les mi-cuits, en le faisant grossièrement pénétrer au centre de ces derniers.
7. Enfournier 10 à 12 minutes, pas plus.
8. Déguster tiède.