

Pâques vegan et sans gluten avec du chocolat !

Pâques approche à grands pas et vous êtes peut-être à la recherche de chocolat à vous mettre sous la dent...! Aujourd'hui, je vous donne des idées chocolatées sous des formes différentes (crèmes, gâteaux, desserts, chocolats maison...) pour **des fêtes de Pâques vegan et sans gluten avec du chocolat !**

Et si vous souhaitez réaliser un fabuleux dessert pour votre déjeuner ou goûter pascal, **rejoignez-moi le dimanche 4 avril à 10h** pour préparer ensemble et en groupe un [entremets poire chocolat pour Pâques](#) {végétal, sans gluten ni sucre raffiné}.

L'astuce pour régaler toute la famille à l'occasion de votre repas de Pâques vegan et sans gluten, c'est de choisir un chocolat de qualité, de préférence équitable. Et **d'apprécier toute la douceur et la jouissance** qui peuvent se dégager d'un tête-à-tête cacaoté.

Pour moi, il n'y a rien de tel que de **vivre l'instant présent** quand je plonge ma cuillère dans une mousse au chocolat. Belles fêtes de Pâques à tou.te.s !

Les liens directs vers les 21 recettes mises en avant dans cet article se trouvent sous la galerie d'images.



Truffes au chocolat faciles



Crèmes au chocolat maison express ~ 2 ingrédients



Gâteau au chocolat et framboise



Carrés fondants au chocolat et crème anglaise



Entremets sans gluten aux pommes et aux deux chocolats



Mousse au chocolat vegan



Crème crue au chocolat express {à tartiner ou non}



Flans au chocolat sans œuf



Fondant au chocolat végétalien



Chocolats maison faciles et rapides



Crèmes aux graines de chia, coco et cacao



Chocolats maison à la noix de coco



Tarte sans cuisson au chocolat, banane et coco



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



Oeufs de Pâques maison façon « Creame eggs »



Rochers pralinés



Millionaire shortbread



Brownie sans sucre ni matière grasse ajoutés



Massepain sans œuf ou truffes à la pâte d'amandes maison



Cheesecake au chocolat et à la noix de coco



Smash cake vegan et sans gluten au chocolat

1. [Truffes au chocolat faciles](#)

2. [Crèmes au chocolat maison express ~ 2 ingrédients](#)
3. [Gâteau au chocolat et framboise](#)
4. [Carrés fondants au chocolat et crème anglaise](#)
5. [Entremets sans gluten aux pommes et aux deux chocolats](#)
6. [Passionnement vegan et mousse au chocolat](#)
7. [Crème crue au chocolat express {à tartiner ou non}](#)
8. [Flans au chocolat sans œuf](#)
9. [Fondant au chocolat végétalien avec ou sans gluten](#)
10. [Chocolats maison faciles et rapides](#)
11. [Crèmes aux graines de chia, coco et cacao](#)
12. [Chocolats maison à la noix de coco](#)
13. [Tarte sans cuisson au chocolat, banane et coco](#)
14. [Mi-cuit au chocolat sans gluten, cœur coulant à l'érable](#)
15. [Oeufs de Pâques maison façon « Creame eggs »](#)
16. [Rochers pralinés simplissimes](#)
17. [Millionnaire shortbread](#)
18. [Brownie sans sucre ni matière grasse ajoutés](#)
19. [Massepain sans œuf ou truffes à la pâte d'amandes maison](#)
20. [Cheesecake au chocolat et à la noix de coco](#)
21. [Smash cake vegan et sans gluten au chocolat](#)