



# GÂTEAU AU CHOCOLAT VEGAN



Préparation: 15 minutes



Cuisson: 25 minutes

## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

### Le tartinable Nurishh® remplace les produits laitiers et les oeufs

250 g de chocolat noir

2 bananes mûres

320 g de tartinable végétal Nurishh®

100 g de compote sans sucres ajoutés

50 g de sucre roux

100 g de farine de sarrasin

1/2 sachet de levure

50 g de poudre de noisettes

2 cuillères à soupe De sucre glace

2 cuillères à soupe de cacao (+ de quoi saupoudrer le gâteau)

## PROGRESSION DE LA RECETTE

### Recette adaptée pour une clientèle vegan et flexitarienne

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Commencez par faire fondre 250 g de chocolat noir au bain-marie à feu doux. Dans un autre bol, éplucher et écraser les bananes. Ajoutez 120 g du tartinable végétal Nurishh®, la compote et le sucre roux et mélangez jusqu'à obtenir un résultat homogène.
3. Ajoutez la farine de sarrasin, la levure, la poudre de noisettes et mélangez à nouveau. Ajoutez maintenant le chocolat fondu et mélangez encore.
4. Versez la pâte dans un moule rond graissé et tapissé (environ 18 cm de diamètre), ou dans des moules individuels plus petits. Mettez au four pendant 25 minutes à 180°C.
5. Pendant que le gâteau cuit, préparez votre glaçage.
6. Déposez 200 g du tartinable Nurishh® dans un grand bol. Ajoutez 2 c. à soupe de sucre glace et 2 c. à soupe de cacao et mélangez jusqu'à obtenir une consistance lisse.
7. À la fin de la cuisson, retirez le gâteau du four et laissez refroidir pendant 10 minutes avant de démouler.
8. Pour glacer le gâteau, coupez-le en deux horizontalement et étalez la moitié du glaçage sur la base du gâteau. Réunissez les deux moitiés de gâteau en un sandwich, puis étalez le reste du glaçage sur le dessus. Terminez en saupoudrant rapidement le gâteau de cacao.