



*Gâteaux et desserts au chocolat*  
**Gâteau au chocolat vegan**



**1h40** **20 min** **20 min** **1h** **552**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

**Ingrédients pour le  
gâteau au chocolat**

150 g **Farine**  
80 g **Chocolat noir**  
60 ml **Huile de tournesol**  
50 g **Sucre semoule**  
10 cl **Café soluble**  
1 **Banane(s)**  
1 c. à soupe **Cacao en  
poudre**  
0.5 **Citron(s)**  
0.5 sachet(s) **Levure  
chimique**

**Ingrédients pour le  
glaçage**

150 g **Sucre semoule**  
80 g **Margarine**  
80 g **Sucre glace**  
30 ml **Eau**

**Étape 1**

Préparation du chocolat

- 1 Remplir une casserole avec un fond d'eau, la faire chauffer sur feu vif.
- 2 Placer un saladier sur la casserole d'eau.
- 3 Pendant que l'eau chauffe, verser le chocolat dans le saladier. Ajouter l'huile et la poudre de cacao.
- 4 Quand le chocolat commence à fondre, ajouter le café chaud. Mélanger.
- 5 Une fois le chocolat complètement fondu, éteindre le feu. Réserver le saladier hors du feu.
- 6 Peler la banane, retirer les parties noires abimées s'il y en a. Puis la couper en morceaux dans un saladier et l'écraser à l'aide d'une fourchette.
- 7 Couper le citron en deux, presser son jus directement dans le saladier.
- 8 Choisir un chocolat noir vegan à 60 % de cacao pour une saveur corsée.

**Étape 2**

Préparation de la pâte à gâteau

- 1 Dans un saladier, verser la farine puis le sucre. Puis

- ajouter la levure chimique. Fouetter pour casser les grumeaux.
- 2 Ajouter la moitié des ingrédients secs dans le chocolat fondu. Bien fouetter.
- 3 Puis verser le reste des ingrédients secs. Continuer à fouetter délicatement.
- 4 Incorporer alors la banane écrasée. Mélanger doucement.
- 5 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 6 Verser la pâte dans une poche à douille.
- 7 Couper le bout de la poche, puis garnir les moules individuels de pâte.
- 8 Remplir les moules aux 3/4 car la pâte va ensuite gonfler au four.
- 9 Sans poche à douille, il est possible de garnir les moules en s'aidant d'une cuillère à glace.
- 10 Faire cuire les gâteaux au four pendant environ 20 minutes.
- 11 Vérifier la cuisson en insérant un pic à brochette dans la pâte, celui-ci doit ressortir propre. Puis sortir les gâteaux du four.

### Étape 3

#### Préparation du caramel

- 1 Mettre le sucre dans une casserole, faire chauffer sur feu vif.
- 2 Remuer un peu le sucre pour l'aider à caraméliser de façon homogène, en le ramenant sur les parties fondues.
- 3 Ecraser les grumeaux de sucre à la cuillère.
- 4 Quand le caramel devient foncé, baisser le feu.
- 5 Une fois le caramel prêt, retirer la casserole du feu. Puis ajouter l'eau, très doucement, pour stopper la cuisson.
- 6 Quand les bouillons diminuent, mélanger à nouveau. Vérifier s'il ne reste pas de grumeaux.
- 7 Puis laisser le caramel refroidir pendant une heure.
- 8 Mettre la margarine dans un saladier.
- 9 Ajouter le sucre glace. Mixer au batteur électrique, doucement au début, puis plus rapidement.
- 10 Cette étape permet d'incorporer de l'air dans le glaçage et de le rendre plus léger.
- 11 Une fois le caramel refroidi, le verser en filet dans la margarine. Mixer à nouveau jusqu'à ce qu'il prenne du volume.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Insérer une douille unie dans une poche à douille. Couper le bout et faire ressortir la douille. Tourner la poche, puis en insérer un peu dans la douille.
- 2 Garnir la poche de glaçage. Puis fermer le haut de la

poche en la tournant et défaire le tortillon au niveau de la douille. Pousser légèrement le glaçage vers le fond de la douille, réserver.

- 3 Démouler les gâteaux.
- 4 Vérifier que les gâteaux sont bien froids.
- 5 Décorer les gâteaux de glaçage.
- 6 Sans poche à douille, prélever un peu de glaçage avec une spatule puis l'étaler sur les gâteaux, en lissant la surface.
- 7 Disposer les gâteaux sur une assiette de dressage.