

Gâteau au chocolat (sans gluten, sans œuf, sans lait)

Encore un super gâteau fait spécialement pour ma copine qui ne peut pas manger autrement. C'est bête car elle n'était pas là aujourd'hui alors mes collègues et moi avons dû nous sacrifier pour le manger. Quel supplice ☹ Il était tellement bon que je vous donne la recette sans tarder. Je vais lui en refaire un autre. La recette vient du blog [Au vert avec Lili](#).

Je l'ai fait au Thermomix mais il est très facile à faire autrement. J'ai utilisé le moule tablette de Guy Demarle. Il est très pratique puisque avec ces moules on n'a pas besoin de beurrer et c'est un avantage quand on a une intolérance au lait.

Ce gâteau est meilleur le lendemain.



Ingrédients:

200 g de chocolat noir à 74% (j'ai utilisé le Bellarom de chez Lidl)

120 g de crème de coco

100 g de sucre en poudre

100 g de poudre d'amande

50 g de noix de coco râpée + un peu pour la déco

90 g de compote de pomme

20 g de fécule de pomme de terre

1 cc de bicarbonate de sodium

Préparation:

1- Préchauffer le four à 180°C.

Couper le chocolat en morceaux dans le bol du Thermomix et donner 2 coups de turbo.



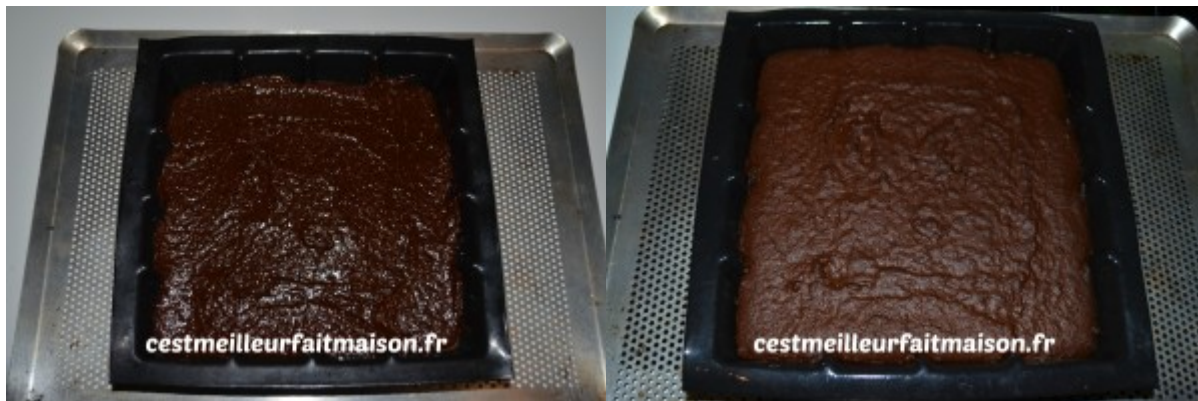
2- Faire fondre 6 min/50°C/Vit 2. Ajouter la crème de noix de coco et chauffer 1 min/50°C/Vit 2.



3- Ajouter tous les autres ingrédients et mixer 1.30 min/ Vit 4/5.



4- Verser dans un moule souple et enfourner pour 25 min.



5- Laisser refroidir sur une grille. Je l'ai démoulé trop tôt donc un peu de pâte est restée collée au fond du moule. J'ai caché les imperfections avec un peu de noix de coco râpée.





cestmeilleurfaitmaison.fr