



MARBRÉ CHOCO-NOISETTE

PREPARATION : 15MIN
CUISSON : 1H
PORTIONS : 12

INGRÉDIENTS

- 220gr Farine
- 70gr Poudre de Noisette
- 225gr Compote de Pomme
- 150gr Lait de Noisette
- 100gr Yaourt de Soja
- 35gr Margarine (beurre si non vegan)
- 70gr Sucre de Coco (ou autre)
- 30gr Cacao (type Van Houten) + 30gr lait de noisette
- 1/2 sachet Levure Chimique
- 1/2 cc de Bicarbonate de soude alimentaire
- 10gr Vinaigre de Cidre (active la levure)
- 1 Pincée de Sel
- **GLAÇAGE CHOCOLAT**
- 100gr de Chocolat Noir
- 2 cs de d'Huile neutre
- Une poignée de Noisettes

PRÉPARATION

- Dans un saladier mélanger la farine, la poudre de noisette, le sucre, la levure et le bicarbonate et le sel puis mélanger bien.
- Dans un autre saladier, mélanger la compote, le yaourt, la margarine fondue, le lait de noisette et enfin le vinaigre de cidre. Mélanger bien le tout.
- Ajouter alors le mélange de poudres en fouettant bien pour éviter les grumeaux.
- Diviser la pâte en deux parties égales. Laisser l'une telle qu'elle et ajouter le cacao et les 30gr de lait de noisette dans l'autre et mélanger bien.
- Graisser légèrement le moule (ou appliquer du papier sulfurisé).
- Verser un peu de pâte noisette, puis un peu de pâte cacao, et alterner ainsi les couches jusqu'à épuisement des pâtes.
- Préchauffer le four à 180°C puis enfourner pour 50 minutes à 1h. Surveiller en fin de cuisson, planter un pic en bois au centre du gâteau, il doit ressortir sec.
- Sortir du four et laisser refroidir sur une grille.

PRÉPARATION DU GLAÇAGE

- Hacher les noisettes grossièrement, et les faire griller quelques minutes à poêle. Retirer les petites peaux et réserver les noisettes.
- Hacher le chocolat, et faire fondre le tout. Ajouter l'huile et mélanger bien ; on obtient un magnifique chocolat lisse et ultra brillant. Réserver et laisser légèrement refroidir.
- Le gâteau doit être totalement refroidi
- Mélanger le chocolat qui doit être tiède, verser le gâteau, disposer les éclats de noisettes sur le chocolat puis laisser figer le tout.
- Placer sur une assiette et s'il fait chaud placer le gâteau au frais.

Vegan