

recette sucrée

SHORTBREAD MILLIONNAIRE VEGAN ET SANS SUCRES RAFFINÉS

⌚ 25 minutes
+ 1h30 + 15 min. d'attente

🕒 15 minutes

🍷 6 carrés

Ingédients

Pour la base biscuitée

50 g de farine de coco
50 g de farine d'amande
1 pincée de sel
50 g de sirop d'agave
50 g d'huile de coco (pépins de raisin ou noisette)

Pour le caramel de dattes

150 g de dattes fraîches Mazafati, soit 15 dattes
65 ml de lait d'amande (ou autre lait végétal)
Une pincée de sel (pour le côté caramélisé, c'est important)

La couche de chocolat

50 g de chocolat noir 85% de cacao (moins de teneur en sucre)
1 cc. d'huile de noix de coco

Préparation

Commencer par préparer la base.

Préchauffer le four à 180 degrés.

Dans un saladier, réunir les farines, le sirop d'agave et la pincée de sel. Ajouter ensuite l'huile de coco fondue et mélanger à l'aide d'une spatule, jusqu'à obtenir une texture homogène (cette étape peut également être réalisée au robot de cuisine).

Étaler la pâte dans un moule rectangulaire recouvert de papier sulfurisé puis enfourner pour 15 minutes, jusqu'à ce que le biscuit soit doré. Sortir du four et laisser refroidir dans le moule.

Préparer ensuite le caramel de dattes

Dans le bol du mixeur/blender, placer les dattes dénoyautées et coupées en 2 (ou en 4, selon la puissance du mixeur). Ajouter ensuite le lait d'amande et la pincée de sel. Mixer le tout durant 30 secondes à 1 minute, jusqu'à obtenir une consistance homogène et sans morceaux.

Étaler ensuite le caramel de dattes sur le biscuit (toujours dans le moule) et laisser ensuite reposer 1h30 au congélateur, avant l'étape de nappage avec le chocolat noir.

Montage et découpage

Faire fondre le chocolat au bain-marie, avec la cuillère à soupe d'huile de coco.

Recouvrir ensuite le shortbread millionnaire d'une couche de chocolat sur l'entièreté. Laisser ensuite durcir 15 minutes au frigo, avant de démouler délicatement le tout et de découper en carrés égaux.

Les carrés se conservent au frigo durant une semaine. Vous pouvez également les congeler pour les conserver encore plus longtemps... et les décongeler 30 minutes avant de les déguster.

