

recette sucrée

MOELLEUX VEGAN AU CHOCOLAT

🕒 15 minutes

🕒 12 minutes

👥 6 personnes

Ingredients

150 g de chocolat noir 72%
110 g de farine de blé semi-complète
60 g de purée d'amande
25 ml d'huile de noisettes
150 ml de lait végétal (ici, de soja)
50 g de sucre de bouleau
40 g de sucre de canne complet
10 g de sucre vanillé
1 cc. de bicarbonate de soude

Préparation

Commencer par faire fondre le chocolat au bain-marie avec une à deux cuillère(s) à soupe de lait de soja. Une fois le chocolat fondu, laisser tiédir le temps de préparer la suite.

Dans un saladier ou dans le robot d'un robot, fouetter les sucres avec l'huile de noisettes et la purée d'amande. Ajouter ensuite la farine et le bicarbonate de soude puis mélanger à nouveau. Incorporer le lait petit à petit, tout en continuant à mélanger.

Enfin, ajouter le chocolat noir fondu et mélanger délicatement jusqu'à obtenir une pâte homogène et assez compacte (mais onctueuse à la fois).

Préchauffer le four à 150 degrés, chaleur tournante.

Dans des contenants individuels (ici, des moules à muffin en silicone), répartir la pâte uniformément entre 6 ramequins. La pâte étant un peu compacte, ne pas hésiter à aplatir le dessus pour obtenir un résultat +/- lisse.

Enfourner ensuite pour 12 à 14 minutes, pas plus ! Les moelleux seront encore fondants à l'intérieur.

Sortir du four et laisser tiédir avant de déguster avec une boule de glace ou une cuillère de caramel au beurre salé.

