

Gâteau à la citrouille Vegan

Ingrédients

¾ tasse de purée de citrouille
1 c. à soupe de chia
2 c. à soupe d'eau
¾ de tasse de sucre blanc
¼ tasse de cassonade
1/3 tasse d'huile de coco fondue
¼ de lait de lait d'amandes
2 c. à soupe de mélasse
1 c. à soupe de vanille
1 c. à thé de cannelle
1/2 c. à thé de muscade
¾ de cuillère à thé de clou de girofle
1 tasse de farine
2 c. à thé de poudre à pâte
Sel

Préparation

Mélanger ensemble le chia et l'eau et laisser agir durant quelques minutes
Mélanger tous les ingrédients secs dans un bol et tous les ingrédients humides, incluant le chia, dans un second bol
Incorporer doucement les ingrédients secs aux ingrédients humides
Étaler le mélange sur une plaque couverte de papier parchemin et cuire au four à 350 degrés de 22 à 25 minutes.

Crème de coco fouettée

Ingrédients

1 canne de 400 ml de crème de noix de coco

¼ de tasse de sucre

1 c. à soupe de vanille

Préparation

Mettre la canne dans le frigo minimum 2 h avant l'utilisation

Ouvrir la canne par le fond et retirer l'eau qui se retrouve sur le dessus

Fouetter la crème de noix de coco durant 2 minutes et incorporer le sucre et la vanille dans le mélange.

Montage :

-Retirer le papier parchemin sous le gâteau.

-Étendre la moitié du glaçage et rouler en forme de buchette.

-Garnir la buchette du reste de glaçage et servir.

Recette de Marc-André Tardif