

Gâteau veggie à la pomme et au chocolat



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.3	Compote de pomme allégée en boîte 4/4 BON&ENGAGE	0219132
0.105	Sucre cassonade en doypack 750 g LA PERRUCHE	0265903
0.165	Lait d'amande nature	~
0.2	Chocolat noir Excellence 55% de cacao en pistoles en sac 5 kg CACAO BARRY	0137345
0.255	Farine de blé Bio T65 en sac 1 KG SOUFFLET	0089396
1.5 PCE	Levure chimique en sachet 10 g SAINTE LUCIE	0236122
0.045	Huile de pépins de raisin en bouteille 1 L HUILERIE GID	0023412
0.5	Pomme en cubes HVE en poche aluminium 3 kg APIFRUIT	0265367
PM	Agent de graissage et de démoulage Ouragan en étui 500 ml ANCEL	0222680

Étapes de préparation

- 1 Porter le lait d'amande à ébullition. Couper le feu puis verser le lait sur le chocolat. Laisser fondre le chocolat avant de le mélanger.
- 2 Pendant ce temps, mélanger le sucre et la compote de pomme. Ajouter le mélange de lait d'amande et de chocolat. Bien homogénéiser l'ensemble.
- 3 Ajouter l'huile, la farine puis la levure tamisée. Continuer à bien homogénéiser l'ensemble.
- 4 Incorporer délicatement les cubes de pomme bien égouttés.

- 5 Verser le mélange dans les moules de cuisson préalablement bien graissés et farinés.
- 6 Enfourner dans un four préchauffé à 180°C.
- 7 Cuire environ 35 à 40 minutes, selon le type de moule utilisé.
- 8 Laisser tiédir avant de démouler.
- 9 Servir le gâteau aux pommes et au chocolat avec une crème anglaise façon Véggie (lait d'amande, sucre, maïzena, vanille) et un trait de caramel liquide.