

## **Gâteau au chocolat vegan ultra moelleux**

250g de farine

50g de fécule (Maizena ou Arrow root)

150g de sucre complet (ou de canne )

80g de chocolat à 70% de cacao

4 CS rases de cacao non sucré en poudre

1 sachet de levure (8g)

3g de bicarbonate de soude

40 cl de lait végétal (ici amande)

5 cl de café

150g d'huile de coco désodorisée (ou à défaut une huile neutre : pépin de raisin, tournesol)

1 belle pincée de sel.

1. Préchauffer le four à 180°C.

2. Dans une casserole, faite fondre à feu doux le chocolat noir et l'huile de coco. Mélanger au fouet en surveillant pour éviter que cela brûle. Eteindre le feu et ajouter le lait et le café liquide. Bien mélanger à nouveau.

3. Dans un grand saladier, mélanger la farine, la fécule, la levure, le sel, le bicarbonate, le cacao en poudre et le sucre.

4. Verser les liquides dans les ingrédients secs, petit à petit en mélangeant au fouet, jusqu'à obtenir une pâte homogène.

5. Enfourner pour 40 minutes en baissant le four à 170°C. Vérifier à l'aide d'un couteau au bout de 30 minutes, il doit ressortir humide mais quasi propre.

6. Laisser refroidir et conserver sous cloche ou sous un torchon.

A savourer nature, ou avec une crème anglaise, un chocolat chaud, une boule de glace, un coulis de fruits rouge...