

Gâteau glacé végan



Conseil supplémentaire de Johanna Geisenhainer

Chef chez **dieCuisine**

- Cette recette se prête parfaitement à la créativité: on peut varier les noix, les agrumes, les couleurs et les fruits. Seule condition: ne pas remplacer les noix de cajou, car elles sont essentielles pour obtenir la texture crémeuse du gâteau glacé.



Moule à charnière
de Ø 18–20 cm



env.
1 h

.....

Prévoir environ 8 h au total, car les noix de cajou doivent être trempées 1 h à l'avance et le gâteau fini doit rester au congélateur pendant au moins 6 h.



100 g de noix de coco râpée
(ou d'amandes)

8 dattes dénoyautées

Zeste de 2 citrons verts

1 c. à c. de jus de citron vert

4 c. à s. de sirop d'agave

400 ml de lait de riz et de noix de coco
(ou lait d'amandes)

250 g de noix de cajou, éventuellement légèrement grillées, trempées toute la nuit dans de l'eau froide ou 1 heure dans de l'eau chaude

1 gousse de vanille

Sel

1.5 c. à c. de colorant alimentaire
(de Biovegan), couleur au choix

Décoration

Zeste de citron vert

Fleurs séchées: par exemple, roses ou bleuets

Fruits congelés: par exemple myrtilles ou framboises

Fruits/baies séchés: par exemple, raisins de Corinthe ou baies d'aronia

Préparation

Mixer les noix de coco râpées avec les dattes et une pincée de sel jusqu'à obtenir une pâte friable et collante. Si elle est trop collante, ajouter un peu de noix de coco râpée. Tapisser le moule à charnière de papier cuisson, y verser la pâte, la répartir uniformément sur le fond et bien tasser. Pour rendre le papier cuisson plus souple, on peut l'humidifier et le froisser avant utilisation.

Pour la garniture, placer les noix de cajou trempées dans un blender avec la boisson végétale, le sirop d'agave, le jus et le zeste de citron vert, une pincée de sel et les graines de la gousse de vanille. Mixer jusqu'à obtenir une texture lisse et crémeuse. Répartir la préparation dans trois récipients et colorer chacun avec env. 1/2 c. à café de colorant alimentaire selon vos goûts.

Placer le moule légèrement incliné (en appui sur un support) et verser le premier tiers de la crème dans l'angle le plus bas. Verser ensuite le deuxième tiers sur l'autre côté du moule. Redresser le moule et verser le reste de la crème au centre. Former délicatement des spirales à l'aide d'un bâtonnet en bois sans trop mélanger pour conserver les nuances de couleur.

Mettre le gâteau glacé au congélateur pendant au moins 6 h ou toute une nuit.

Le sortir peu avant de servir et décorer selon l'envie. Un vrai régal visuel pour les fêtes de fin d'année!