



Fondant au chocolat & ADIMANT by LYV Rouge (pour 6 personnes)

POUR LE FONDANT

- 400g de tofu soyeux
- 200g de chocolat noir 70%
- 60g de purée de noisette
- 80g de purée d'amande
- 100g de sucre
- 3 cuill. à soupe de farine de riz
- 1 cuill. à soupe bombée d'arrow root

POUR LA PURÉE DE FRUITS ROUGES :

- 150g de fruits rouges surgelés
 - 1 cuill. à soupe de sucre
- > Faites compoter vos fruits avec le sucre dans une petite casserole.

POUR LE NAPPAGE :

- 5 carrés de chocolat noir
- 1/2 cuill. à café d'huile de coco
- 1/2 cuill. à café de sirop d'agave - quelques noisettes pour les finitions

-> Préchauffez le four à 160°C.

Tout d'abord faites fondre le chocolat au bain marie : placez un grand bol avec le chocolat au dessus d'une casserole d'eau chaude.

Une fois le chocolat fondu mélangez avec le tofu soyeux, les purées d'oléagineux, le sucre et les farines. Fouettez vigoureusement pour obtenir une pâte lisse. Huilez et chemisez de petits cercles. Coulez votre pâte jusqu'à la moitié du cercle. Déposez une belle cuillère de compote de fruits rouges. Couvrez de pâte jusqu'à hauteur du cercle. Enfournes pour 20minutes à 160°C. Ne vous inquiétez pas si le centre de votre gâteau ne vous semble pas assez cuit... Une fois le gâteau refroidit il restera bien fondant mais assez ferme grâce au tofu.