

# TARTE CITRON VEGAN



## *Ingrédients*

### **Pour la pâte**

90 gr de farine  
70 gr de poudre d'amandes  
50 gr de sucre en poudre  
80 gr d'huile de coco (88ml)  
Une bonne pincée de sel

### **Pour la garniture**

40 gr de fécule de maïs  
1 cuillère à soupe rase d'agar agar  
Une bonne pincée de curcuma  
Une bonne pincée de sel  
50 ml de jus de citron  
500 ml de lait de coco  
Le zeste de 2 citrons bio

**1**

Préchauffer le four à 180°C.

**2**

Dans un grand bol, déposer la farine, la poudre d'amande, le sucre, l'huile de coco et le sel. Travailler à la main jusqu'à ce que la pâte ait une texture granuleuse. Du bout des doigts, presser la pâte dans le fond d'un moule à charnière de 16 cm de diamètre. Cuire au four environ 20 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Laisser refroidir.

**3**

Dans une casserole, hors du feu, mélanger la fécule de maïs, le sucre, l'agar agar, le curcuma, le sel, le jus de citron, le lait de coco et le zeste de citron en remuant à l'aide d'un fouet.

**4**

Porter à ébullition en remuant. Laisser mijoter une minute et retirer la casserole du feu.

**5**

Verser sur la pâte et laisser tiédir sur un bord de fenêtre ou au réfrigérateur.



# DOUCEUR NAPOLITAINE

---

*Pour 4 personnes*

*Préparation : 30 min*

*Cuisson : 3 min*

*Repos : 12h*

## **Ingrédients**

100 gr de chocolat noir à 70% de cacao (+ un peu pour la déco)  
10 cl de café fort  
3 cuillères à soupe bombées de sucre en poudre  
200 gr de tofu soyeux  
4 spéculoos (grands biscuits) ou 8 petits  
4 cuillères à café de liqueur d'Amaretto  
15 gr de noisettes entières

## **Préparation**

Faire fondre le chocolat coupé en morceaux dans un bol de café fort et chaud. Verser la préparation dans le bol du Blender ou dans un saladier (si on utilise un batteur électrique). Ajouter le sucre, le tofu soyeux et mixer jusqu'à obtention d'une crème lisse, bien homogène.

Emietter grossièrement à la main les spéculoos et les déposer dans le fond du moule. Ajouter l'Amaretto et remuer légèrement. Puis verser sur les biscuits imbibés d'alcool la préparation au chocolat. Réserver au frais pendant au moins 12h.

Concasser les noisettes et les torrifier légèrement dans une poêle sans matière grasse. Puis, les placer dans un torchon ou un chiffon propre et les malaxer afin de les émonder (en retirer la peau).

A l'aide d'un économe, râper la tranche de la tablette de chocolat restante pour réaliser des copeaux. Au moment de servir, déposer sur l'entremet des copeaux de chocolat et les noisettes concassées et torrifiées.



## COOKIES VEGAN

### Ingrédients

---

200 gr de farine  
3 cuillères à soupe de fécule (Maïzena, arrow-root,...)  
2 cuillères à soupe d'eau tiède  
2 cuillères à soupe de lait de soja  
150 gr de sucre  
30 gr d'huile neutre (colza, tournesol, pépin de raisin)  
30 gr de purée d'amande  
1 sachet de levure (10 gr)  
100 gr de chocolat à pâtisser  
1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre ou de jus de citron  
1 sachet de sucre vanillé

### Préparation

---

Préchauffer le four à 180°C.  
Délayer la fécule dans l'eau tiède afin d'obtenir une pâte blanche et lisse.  
Ajouter progressivement, tout en continuant de mélanger : le lait de soja, le sucre, l'huile, la levure et la purée d'amande afin d'obtenir un liquide homogène.  
Ajouter ensuite la farine, mélanger puis briser le chocolat en pépites. Le verser dans la pâte et mélanger.  
Recouvrir une plaque de papier cuisson. Faire de petites boules de pâte et les aplatir légèrement sur la plaque. Enfourner 10 min à 180°C.  
Les cookies seront encore mous à la sortie du four mais ils durciront en refroidissant. Veiller à respecter le temps de cuisson !  
Pour des cookies encore plus savoureux, remplacer le sucre par du sucre complet et ajouter 100 gr de cacahuètes ou d'amandes en plus du chocolat.