

Desserts

- [Cookies vegan](#)
- [Brownie a la betterave](#)
- [Gateau à la poire vegan](#)
- [Brioche vegan](#)
- [Le meilleur banana bread](#)

Cookies vegan

Recette 1 - the best askip

Ingrédients

- 125g de sucre
- 225 de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 110g de margarine (salée si tu peux, sinon ajoute une pincée de sel)
- 1 tablette de chocolat

Préparation

1. Mélange tout sauf le chocolat
2. Découper le chocolat en morceau pour faire des pépites (conseil: mettre la tablette verticale et couper avec un bon couteau dans la longueur. Ça va faire des morceaux naturellement de taille variées)
3. Mélanger les pépites au mélange
4. Déposer des petits tas de pâte sur du papier cuisson
5. Mettre au four (sans préchauffage), 180°, 15-20min (ils sont prêt quand les bords sont légèrement collorés, même s'ils ont pas l'air cuit)

Recette 2

Ingrédients

- 150g de compote de pomme
- 80g de sucre (éviter le sucre trop raffiné!)
- 160g de cassonade

- 50g d'huile de tournesol désodorisée
- 200g de chocolat dessert
- 350g de farine de blé
- 50g de fécule de maïs
- 1 cc de bicarbonate de soude

Préparation

1. Préchauffer le four à 200°
2. Mélanger la compote et le sucre (sucre + cassonade)
3. Découper le chocolat en morceau pour faire des pépites (conseil: mettre la tablette verticale et couper avec un bon couteau dans la longueur. Ça va faire des morceaux naturellement de taille variées)
4. Ajouter au mélange initiale tous les autres ingrédients
5. Bien malaxer (à la main c'est plus facile)
6. Déposer des petits tas de pâte sur du papier cuisson
7. Faire cuire entre 5 et 8 min au four. Retirer quand ils commencent à brunir
8. Laisser refroidir un peu avant d'enlever de la plaque (le temps qu'ils se solidifient)

Brownie a la betterave

Ingrédients (pour 6 parts)

- 200g de betteraves cuites (ou sous vide)
- 200g de chocolat noir de qualitat
- 80g de sucre (ou plus ou moins en fonction de tes pref mais je trouve que c'est le bon ratio)
- 100g de farine (j'ai testé petit épeautre et ça passe vu qu'il ne lève pas de toutes façons !)
- 100ml de lait végétal
- 1 pincée de sel
- En bonus une belle poignée de noix torréfiées au four à 150 degrés.

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°
2. Faire fondre le chocolat dans le lait à feu tout doux.
3. En parallèle couper les betteraves et les jetter dans le blender.
4. Ajouter tous les ingrédients (sauf les noix) et mixer jusqu'à obtenir une belle pâte bien homogène.
5. Verser les noix dans le mélange et étaler sur ton plat chemisé.
6. Cuire 20 minutes à 180 pour un cœur un peu fondant.

Gateau à la poire vegan

Recette récupérée de [Green Cuisine](#)

Ingrédients

- 200g de farine
- 60 g sucre blond de canne ou complet
- 1,5 càc poudre à lever
- 1/2 càc bicarbonate
- 250 g purée de pomme
- 20 g huile d'olive
- 1 càs vanille liquide (quantité à adapter selon le type de vanille utilisé)
- 1 càc vinaigre de cidre
- 2 poires

Recette

- Préchauffer le four à 180°C.
- Mélanger tous les ingrédients secs : farine, sucre, poudre à lever, bicarbonate.
- Dans un bol, mélanger les ingrédients liquides, sauf le vinaigre de cidre.
- Verser sur les ingrédients secs et mélanger.
- Couper une poire en morceaux. L'incorporer à la pâte.
- Ajouter le vinaigre de cidre. Mélanger.
- Verser la pâte dans un moule légèrement huilé.
- Disposer sur le gâteau l'autre poire coupée en lamelles.
- Saupoudrer légèrement de sucre.
- Enfourner pour 30 min.

Brioche vegan

Recette de l'IBM

Ingrédients

- 500g de farine (<T65)
- 20g de levure boulangère (ou 150g de levain)
- 10g de sel
- 90g de sucre
- 160mL de lait végétal (le plus gras possible: amande, soja, noisette) (ou 240mL si tu fais pas le Tangzhong)
- 200g de margarine ou 100g huile tournesol désodorisé

Pour le Tangzhong:

- 20g de farine
- 30g d'eau
- 60g de lait végété

Pour la dorure:

- 15cl de lait végété
- 1 cuillère à café de gras (margarine ou huile)
- 1 cuillère à café de sucre

Préparation

Préparer le Tangzhong

- Mélanger tous les ingrédients dans une casserole
- Faire chauffer à feu doux en mélangeant continuellement (un peu comme pour des oeufs brouillés)
- Arrêter quand on a une pâte qui paraît plus trop humide (attention à ne pas faire roussir)
- Laisser refroidir avant de l'utiliser (couper le feu ou changer de contenant)

Préparer la pâte

- Mélanger le lait et le gras (huile ou margarine)
- Faire tiédir ce mélange (bonne température = quand tu mets le doigts dedans tu te dis "oh c'est un bon bain", si c'est plus chaud c'est trop chaud)
- Mélanger la levure dedans et laisser pousser 10min
- En parallèle: dans un saladier, mélanger la farine, le sel, le sucre
- Mélanger les deux (ou trois si tu as fais le Tangzhong) préparations
- Pétrir jusqu'à ce que la pâte ait l'aire bien lisse et qu'elle se décolle bien du saladier (15-20min)

Ensuite

- Laisser reposer, couverte pendant 1h30-2h~ (jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume)
- Dégazer
- Façonner
 - séparer en 3 boules
 - plier chaque boules quelques fois
 - mettre dans un moule chemisé (les 3 boules côte à côte)
- Laisser pousser (45min/1h) couvert (avec un torchon fariné)
- Appliquer une dorure (lait végétal + gras + sucre)
- Enfourner 15-20min à 180°
- Ré-appliquer une dorure (lait végétal + gras + sucre)
- Laisser refroidir avant de couper

Le meilleur banana bread

Recette reprise de [FreeThePickle](#)

Ingrédients

- 3 bananes bien mûres
- 3 c-à-c de jus de citron
- 120 ml d'huile végétale tournesol, colza etc...
- 120 g de sucre
- 1 c-à-c d'extrait de vanille
- 80 ml de lait végétal amande, avoine, riz, coco etc...
- 200 g de farine
- 80 g de poudre d'amande
- 1 ½ de c-à-c de levure chimique
- 1 c-à-c de bicarbonate de soude
- 1 c-à-c de cannelle
- 1 ou 2 pincée s de noix de muscade moulue
- 100 g de chocolat noir pépites ou gros chunk à partir d'une tablette
- quelques amandes effilées

Préparation

1. Chemiser le moule à cake avec du papier cuisson.
2. Dans un grand saladier, réduire les bananes en purée, ajouter le jus de citron, l'huile végétale, le sucre, l'extrait de vanille et le lait, et bien mélanger.
3. Dans un autre saladier, mélanger la farine tamisée, la poudre d'amande, la levure, le bicarbonate, la cannelle et la noix de muscade.
4. Verser le mélange de farine sur les ingrédients liquides et mélanger jusqu'à incorporation.
5. Ajouter le chocolat en morceaux (ou les pépites), tout en gardant une petit poignée de côté.
6. Préchauffer le four à 180°C.
7. Verser la préparation dans le moule préalablement chemisé, puis venir saupoudrer avec des amandes effilées ainsi que la poignée de chocolat mise de côté.
8. Enfourner et cuire pendant 55 minutes. Le cake va atteindre une jolie coloration au bout de 25 à 30 min, n'hésitez pas à le couvrir avec du papier cuisson pour éviter qu'il ne colore un peu trop. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau, le banana bread est cuit lorsque la pointe du couteau ressort propre (le chocolat fondu ça compte pas :p).

9. Sortir du four et attendre 10 minutes avant de le démouler et de le laisser refroidir sur une grille.
10. Je vous conseille de le laisser refroidir complètement (si vous y arrivez) avant de le déguster (pour laisser infuser toutes les saveurs). Le cake se conserve plusieurs jours dans un contenant hermétique.