

metro



Gâteau sans cuisson pain d'épices et canneberges

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

6-8 DESSERTS | 0:15 PRÉPARATION | 0:00 CUISSON | 3:15 TEMPS TOTAL

Ingrédients

Pour la croûte au pain d'épices:

3/4 tasse Noix au choix (pécan, noix de grenoble)

3/4 tasse Flocons d'avoine

1/2 tasse Dattes dénoyautées, bien tassées

1 c. à soupe Mélasse

1/4 c. à thé De chacune des épices suivantes: cannelle, gingembre, muscade, cardamome

1 pincée Sel

Pour la préparation à base de cachous:

Préparation

Insérer un papier parchemin dans un moule à charnières de 7 pouces.

Croute :

Mettre tous les ingrédients au robot-culinaire. Activer l'appareil jusqu'à l'obtention d'une pâte uniforme. Si le mélange est trop sec, ajouter une date ou un peu d'eau. Avec les doigts, étendre la pâte au fond du moule.

Préparation à base de cachous :

Mettre tous les ingrédients au mélangeur, jusqu'à l'obtention d'une crème bien lisse. Verser la préparation crémeuse sur la croute, dans le moule à charnière. Mettre au congélateur au moins 2 à 3 heures.

Compote de canneberges :

Mettre tous les ingrédients dans un petit chaudron et bien brasser. Porter à ébullition, puis réduire le feu et laisser mijoter 10 minutes en brassant occasionnellement. Verser la préparation au mélangeur, et réduire en compote lisse. Laisser tempérer ou garder au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Pour la présentation :

1 1/2 tasse Cachous crus, trempés dans l'eau au moins 2 heures

1/3 tasse Huile de coco biologique Irresistibles, fondue

1/4 tasse Sirop d'érable à la vanille Irresistibles

1/4 tasse Jus de citron

Pour la compote de canneberges:

2 tasses Canneberges surgelées Irresistibles

1/2 tasse Eau

1/3 tasse Sirop d'érable à la vanille Irresistibles

2 c. à soupe Graines de chia

Après au moins 2 à 3 heures au congélateur, démouler le gâteau du moule à charnière et déposer dans une assiette. Décorer avec la compote de canneberges, des canneberges fraîches ou décongelées, des branches de romarin et des épices au goût.

Le gâteau se conservera 4-5 jours dans un contenant hermétique au réfrigérateur. Il pourra aussi se conserver au congélateur. Prévoir environ 1 heure de décongélation avant de servir. SOURCE: Loounie-Caroline Huard

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
