

CAKE CRU À LA POMME ET À LA CANNELLE

Ingrédients pour un gâteau de 16 cm de diamètre

Fond

- 125 g de flocons d'avoine sans gluten
- 50 g de pâte de dattes
- 60 g de lait d'avoine
- 5 g de graines de pavot
- 1 × citron râpé

Remplissage

- 350 g de noix de cajou
- 400 g d'eau
- 50 g de jus de citron
- 60 g de jus de pomme trouble
- 60 g d'huile de coco
- 60 g de beurre de cacao
- 2 pincées de cannelle moulue

Compote

- 400 g de Pink Lady épluchées
- 50 g de jus de citron
- 80 g de sucre de fleur de coco
- 1 pincée de cannelle
- 60 g de cranberries séchées non sucrées
- 0.5 pc. Gousse de vanille
- 3 g de maïzena
- 120 g de jus de pomme
- 2 g de gélatine végétalienne



Préparation, env. 25 minutes (sans compter la cuisson)

1. Mélanger les noix de cajou et l'eau et les laisser tremper toute la nuit. Pour la compote, couper les pommes en petits cubes d'environ 8 mm de côté, puis les faire cuire avec les canneberges, le jus de citron, le sucre de fleur de coco et la cannelle et la vanille jusqu'à ce que les pommes soient tendres.
2. Faire tremper la maïzena et la gélatine végétalienne dans le jus de pomme et l'ajouter au mélange, porter une fois à ébullition, puis réserver et laisser refroidir.
3. Pour le fond, mélanger tous les ingrédients dans un saladier. Tapisser un cercle de 16 cm de diamètre de papier sulfurisé et répartir uniformément la «pâte» et bien presser.
4. Pour la garniture, cueillir les noix de cajou trempées et les laver à nouveau soigneusement. Chauffer l'huile de coco et le beurre de cacao dans une casserole jusqu'à ce qu'ils soient dissous. Mixer ensuite tous les ingrédients de la garniture à l'aide d'un mixeur-plongeur jusqu'à obtention d'une masse homogène et lisse.
5. Étaler environ $\frac{1}{3}$ de la masse sur le fond, former un grand creux au milieu et y verser environ la moitié de la compote. Mettre brièvement au congélateur pour que tout se solidifie. Répartir ensuite le reste de la garniture sur le gâteau, lisser et congeler.
6. Démouler le gâteau congelé, verser le reste de la compote sur le gâteau et le «glacer» avec. Décorer avec des tranches de pommes fraîches et des noix caramélisées.