

Du chocolat... Rien que ça, c'est, de toute façon, déjà gourmand !  
Mais cette recette a surtout un atout santé : elle est sans gluten et sans lactose !  
Rapide, facile, elle est idéale pour une petite gourmandise sur le pouce...

## CROUSTI-MOELLEUX AU CHOCOLAT

### 6 personnes

**Préparation** : 10 minutes

**Cuisson** : 5 à 12 minutes selon  
le moelleux souhaité

- 200 g de chocolat noir en morceaux
- 50 g de purée de sésame
- (ou autre purée d'oléagineux)
- 50 g de sucre de coco (ou sucre de canne)
- 50 g de poudre de noisettes
- 50 g de poudre d'amandes
- 1 œuf entier
- 1 c. à s. de farine de riz semi-complet
- 1 c. à c. de poudre à lever (sans gluten si possible)
- 1 pincée de sel
- 1 poignée de noisettes concassées grossièrement

- Faire fondre le chocolat noir au bain-marie et retirer du feu.
- Ajouter la purée de sésame, le sucre de coco, la poudre de noisettes, la poudre d'amandes.
- Ajouter l'œuf entier
- Ajouter la farine de riz semi-complet mélangée à la poudre à lever et au sel.
- Ajouter une poignée de noisettes.
- Etaler la pâte obtenue avec une épaisseur de 1 cm sur du papier cuisson dans un plat à four, faire cuire 5 à 12 minutes au four à 180 °C selon la consistance souhaitée... plus c'est cuit, plus c'est croustillant et friable !
- Laisser refroidir et déguster !

*Ce n'est pas vraiment un gâteau de dessert mais plutôt une gourmandise à grignoter autour d'une infusion ou d'un lait d'or... ayurvédique ! Si le gâteau est bien cuit, il devient friable et il est alors très facile de l'utiliser comme un muesli sur de la compote ou un yaourt.*