



## Eric Damamme, a Vegan Cook

Please visit  
[www.Damamme.com](http://www.Damamme.com) for  
more delicious recipes

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 20 à 40 minutes à 180°C



### Ingrédients pour 780 gr

- 300 gr de lait végétal
- 20 gr de vinaigre blanc (si lait de soja)
- 200 gr de farine de blé
- 40 gr de cacao pur
- 150 gr de sucre
- 40 gr de liant (fécule type maïzena, farine de riz, de maïs, de pois chiches)
- 1 cac de bicarbonate de soude
- 40 gr d'huile

## GÉNOISE CHOCOLAT



1. Mettre dans un saladier le lait (et le vinaigre blanc si vous avez choisi du lait de soja, mélanger et laisser épaissir pendant 30 secondes)
2. Ajouter tous les autres ingrédients et bien mélanger
3. Mettre dans un moule à génoise rectangulaire ou bien dans un moule à manqué recouvert de papier cuisson
4. Selon la taille du moule (et donc l'épaisseur de la génoise) le temps de cuisson varie de 20 à 40 minutes
5. Laisser refroidir avant de démouler et d'éventuellement découper des disques (si moule à manqué) avec un fil coupe-génoise ou un grand couteau

cac = cuillère à café rase = 5 ml // caS = cuillère à soupe rase = 15 ml = 3 cac

Pâtisserie : en termes de volume, sont équivalents : Moule rond de 22cm de diamètre x 5cm de haut, Moule carré de 20 cm de côté x 5cm de haut, Moule rectangle (cake) de 10cm x 20cm x 10cm de haut (cuisson +50%)