

PAVÉS AU CHOCOLAT

Pâte

125g de margarine vegan
125g de sucre brun
30g de cacao
250g de Speculoos vegan écrasés
60g de noix de coco râpée
30g de noisettes hachées
un peu de café fort

Crème

60g de margarine vegan
200g de sucre impalpable
un peu de Grand-Marnier

Glacage

125g de chocolat noir
un peu de lait de soja

Dans une terrine, mélanger la margarine ramollie, le sucre et le cacao. Ajouter les biscuits écrasés, les noisettes, la noix de coco et un peu de café, de manière à obtenir une pâte. Tasser cette pâte dans un moule rectangulaire tapissé de papier aluminium et réfrigérer, jusqu'à ce que le mélange ait durci. Manier la margarine avec le sucre, pour obtenir une crème. Aromatiser avec le Grand-Marnier. Napper la pâte de crème et réfrigérer à nouveau. Faire fondre le chocolat au bain-marie avec un peu de lait de soja, et en recouvrir le gâteau. Réfrigérer à nouveau, puis découper en pavés de 3 ou 4 centimètres de côté.