

MARQUISE AU CHOCOLAT

*150 g de chocolat noir
70 g de margarine végétale
70 g de sucre
70 g de poudre d'amandes
1 bol de noix de coco séchée
1 bol de sucre
1/2 bol de lait de soja sucré
70 g de chocolat noir
1 dl de lait de soja sucré
noix de coco râpée*

Faire fondre 150 g de chocolat noir au bain-marie, lui ajouter délicatement la margarine en morceaux, le sucre puis la poudre d'amandes. Tasser la préparation au fond d'un moule en forme de fleur (si vous n'en possédez pas, en fabriquer un en agrafant 4 bandes de carton de 20 cm sur 6 cm, et en le tapissant ensuite de papier aluminium. Poser cette forme sur une plaque, surmontée d'un papier sulfurisé). Laisser durcir au réfrigérateur.

Cuire 1 bol de noix de coco séchée, avec 1 bol de sucre et 1/2 bol de lait de soja à feu moyen, pendant 10 minutes. Laisser épaissir, puis refroidir. Étendre cette crème de coco sur la première couche, dans le moule. Placer à nouveau au réfrigérateur.

Faire fondre au bain-marie 70 g de chocolat noir, lui ajouter délicatement 1 dl de lait de soja sucré et le couler dans le moule. Saupoudrer de noix de coco séchée. Placer au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.