

GÂTEAU AU CHOCOLAT ET À LA MENTHE

200 g de biscuits speculoos
ou autres biscuits secs
50 g de margarine végétale
200 g de yaourt au soja nature
60 g de sucre
un sachet de sucre vanillé
150 g de chocolat noir
250 ml de lait de soja sucré
1 sachet d'agar agar (4 g)
1 gros bouquet de menthe

Écraser les biscuits, faire fondre la margarine et mélanger le tout jusqu'à obtenir une masse collante (ajouter un peu d'eau si nécessaire). Tasser cette préparation au fond d'un moule (si vous n'en possédez pas, découper des bandes de carton de 6 cm de hauteur, les agraffer pour en faire un cercle et les recouvrir de papier aluminium. Placer ce « moule » sur le plat de service et le remplir de la préparation).

Faire fondre la moitié du chocolat au bain-marie. Dans une terrine, fouetter ensemble les sucres et le yaourt. Réserver une dizaine de belles feuilles de menthe, et hacher le reste le plus finement possible. Incorporer la menthe hachée au yaourt. Chauffer le lait de soja, lui ajouter l'agar agar et fouetter jusqu'à ce que le mélange arrive à ébullition. Baisser le feu, laisser cuire quelques minutes, puis verser le tout dans le yaourt et mélanger soigneusement. Quand le chocolat est fondu, l'ajouter également au yaourt et verser ensuite le mélange dans le moule, sur la couche de biscuits écrasés. Laisser prendre au réfrigérateur.

Faire fondre le reste du chocolat au bain-marie. Préparer une surface plane et lisse, par exemple, le dos de la plaque à pâtisserie. Dès que le chocolat est fondu, en verser un peu dessus et avec un ustensile plat, l'étendre le plus finement possible (1 mm). Déposer dessus des feuilles de menthe, et couler une nouvelle couche de chocolat fondu, la plus fine possible. Laisser refroidir un quart d'heure environ (cela dépend de la température de la pièce). Quand le chocolat est pris, mais pas encore complètement durci, le décoller à l'aide d'une spatule, par gros morceaux. Piquer ces morceaux rustiques de chocolat de façon décorative, au-dessus du gâteau.