

# GÂTEAU GLACÉ

## **Pâte**

- 60 g de sucre
- 50 g de farine
- 2 c. à s. de fécule de maïs
- 2 c. à s. de choco
- 2 c. à s. de liqueur d'amandes

## **Crème glacée**

- 300 ml de lait de soja sucré
- 50 g de sucre glace
- un peu d'essence d'amandes
- 3 c. à s. bombées de crème de riz
- 1 dl de crème de soja

## **Crème au beurre**

- 70 g de margarine végétale
- 35 g de sucre glace

## **Garniture**

Feuilles en chocolat

*Dans une terrine au bain-marie, fouetter ensemble le sucre et la fécule de maïs diluée dans un peu d'eau. Ajouter la farine tamisée et travailler la pâte au batteur électrique (ajouter un peu d'eau si c'est trop sec, la pâte doit s'étirer en rubans). En dernier lieu, ajouter le choco. Chauffer le four à 180°. Étendre un papier sulfurisé sur la plaque à pâtisserie et y verser la pâte, en un grand rectangle de la longueur du moule dans lequel vous allez confectionner le gâteau glacé. Cuire pendant un quart d'heure à vingt minutes. Imbiber la pâte de liqueur et laisser refroidir.*

*Chauffer le lait de soja avec le sucre,*

*ajouter la crème de riz et porter à ébullition en fouettant constamment, jusqu'à ce que le mélange devienne très épais. Couper le feu et aromatiser d'essence d'amandes. Ajouter en dernier lieu la crème de soja. Verser dans le moule, laisser un peu refroidir puis placer au congélateur.*

*Découper dans la génoise un rectangle de pâte et dès que la glace est prise (environ 3 heures après l'avoir mise au congélateur), l'étendre au-dessus de la glace et replacer au congélateur.*

*Une heure après, démouler le gâteau sur un plat de service, puis préparer la crème au beurre (en écrasant la margarine et le sucre) et en garnir le sommet et les côtés. Décorer le dessus de feuilles en chocolat.*