

## Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les  
recettes

# "Steak" d'aubergine, salade de fines herbes, vinaigrette au pistou, pignons - Gâteau au chocolat



[Hiver gâteau duo végétarien](#)



Imprimer



Commenter

Préparation: **7 min**

### Ingrédients 1 personne

#### Gâteau moussoux au chocolat :

- 100 g de chocolat
- 50 g d'huile de coco fluide

- 1 œuf
- 1 c. à s. de sucre complet
- 1 c. à s. de farine de châtaigne
- 1 pincée de bicarbonate de sodium
- 1 pincée de sel

### **"Steak" d'aubergine :**

- 1 aubergine
- 10 à 15 feuilles de basilic
- 2 à 3 c. à s. de pignons
- Herbes fraîches : menthe, estragon, cerfeuil, thym, ciboulette, etc.
- 1 trait de jus de citron
- QS sel
- QS huile d'olive

1. Remplissez un quart de la cuve du Robinson et portez à ébullition.
2. Préparez la pâte du gâteau : Faites fondre l'huile de coco et le chocolat dans une casserole ou dans un ramequin que vous posez sur le tamis du Robinson. Quand le chocolat commence à être mou, retirez le ramequin et laissez la chaleur résiduelle faire fondre le chocolat, sans quoi vous risqueriez de le brûler. Mélangez le sucre et l'œuf, puis ajoutez le chocolat et l'huile fondus, la farine, le bicarbonate et le sel.
3. Huilez le deuxième ramequin du Robinson et versez-y la pâte.
4. Lavez l'aubergine et détaillez-la en tranches de 1 cm d'épaisseur.
5. Dès que l'eau bout, déposez le ramequin et les tranches d'aubergines sur le tamis du Robinson, couvrez et faites cuire pendant 10 minutes.
6. Pendant ce temps, préparez la vinaigrette au basilic : Émincez finement le basilic et mettez-le dans un bol, ajoutez le jus de citron, 1 pincée de sel et les pignons. Recouvrez d'huile d'olive et réservez. Lavez les herbes fraîches.
7. Quand les aubergines et le gâteau sont cuits, déposez les aubergines dans une assiette, salez légèrement, puis versez la vinaigrette et les herbes fraîches sur le dessus. Dégustez !

*Vanessa Romano vous propose une recette 2 en 1 vous permettant de préparer votre plat et votre dessert en moins de 10 minutes ! Un excellent moyen de se chouchouter en cette période hivernale. Vous pouvez retrouver cette recette dans le [nouveau magazine #17](#) !*

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

+33 (4) 94 01 22 61

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)

