



L'île aux nounours

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 30 min. Cuisson : 25 min.

Ingrédients

Chocolat au lait : 200 g
Beurre : 200 g, + 20 g pour les moules
Sucre en poudre : 150 g
Oeufs : 200 g (soit 4)
Poudre de noisettes : 50 g
Farine : 100 g
Levure : 1/2 sachet, chimique

Nutella : 100 g
Nounours en guimauve : 20, soit 200 g
Sucre coloré : 10 g (*Scrapcooking*)

Cacao amer en poudre (*Van Houten*)

Matériel

deux grandes jattes
une balance ménagère
une cuillère en bois
un fouet
un batteur électrique
un moule de 14 cm de diamètre
un moule de 20 cm de diamètre



Réalisation > la préparation

1. Faire fondre le beurre avec le chocolat au lait coupé en morceaux, soit au bain-marie, soit aux micro-ondes.
2. Bien lisser à la cuillère en bois, puis ajouter le sucre en poudre, les jaunes d'oeufs et la poudre de noisettes. Mélanger.
3. Incorporer ensuite la farine et la levure en pluie fine. Bien mêler le tout.
4. Battre les blancs d'oeufs en neige ferme et les incorporer délicatement à la préparation précédente. Préchauffer le four à 175 °C.
5. Verser la pâte dans les moules (beurrés et saupoudrés de cacao amer).
- pas à ras bord car les gâteaux vont bien gonfler -
- je préfère toujours saupoudrer le fond et les bords des moules de cacao amer quand il s'agit d'un gâteau au chocolat car je déteste les traces blanches que peut laisser la farine, tel qu'on conseille de faire dans de nombreux livres -
6. Enfourner pour 25 minutes à 175 °C. Retirer le petit moule du four au bout de 20 minutes.

Réalisation > la cuisson

7. Après la sortie du four des 2 gâteaux, les laisser refroidir, au moins une heure.

8. Les démouler en commençant par le plus grand. Napper son centre d'un peu de Nutella et déposer par dessus le petit gâteau. Creuser son coeur fondant et y déposer une bonne part de la Nutella restante.
9. Décorer tout le périmètre des gâteaux avec des nounours en guimauve en les collant avec une pointe de Nutella dans leur dos. Saupoudrer de sucre coloré, et planter un dernier nounours au centre de la piscine de Nutella !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com