



Mon gâteau moelleux chocolat noisettes

Recette pour 8 personnes. Préparation : 15 min, en 2 j. Cuisson : 47 min. Frais : 4 h.

Ingrédients

Chocolat noir à pâtisser : 150 g
Beurre : 100 g
Oeufs : 4
Sucre en poudre : 75 g
Purée de noisettes : 75 g
Poudre de noisettes : 50 g
Farine : 50 g
Levure : 1/2 sachet

Chocolat noir à pâtisser : 100 g
Beurre : 50 g
Noisettes décortiquées : 30 g

Matériel

un robot batteur sur socle
une balance ménagère
un moule de 22 cm
une maryse en silicone



Beurre et cacao amer pour le moule

Réalisation > la préparation

1. Faire fondre au micro-ondes ou au bain-marie le chocolat et le beurre coupés en petits morceaux dans une jatte. Bien lisser quand tout est fondu.
2. Ajouter à la préparation fondue les jaunes d'oeufs, le sucre, la purée et la poudre de noisettes. Bien lisser le tout.
3. Ajouter la farine et la levure et mélanger.
4. Monter enfin les blancs en neige. Les ajouter délicatement à la préparation chocolatée.
5. Préchauffer le four à 175°C. Beurrer et saupoudrer de cacao amer un moule à manqué.
- cela permettra à la pâte de ne pas accrocher et de pouvoir démouler le gâteau en douceur, c'est toujours mieux que la farine qui laisse des traînées blanches sous les parts de gâteau que l'on sert -

Réalisation > la cuisson

6. Verser dans le moule. Enfourner pour 30 min à 175°C.
- si vous préférez qu'il soit bien cuit, poursuivez sa cuisson durant 5 ou 10 autres minutes au bout desquelles vous piquerez un cure-dents au centre du gâteau ; si celui-ci ressort sec alors le gâteau est à point pour vous -

Réalisation > le glaçage

7. Laisser refroidir ou au moins tiédir le gâteau durant 1 heure avant de tenter de démouler.
8. Concasser les noisettes en éclats.
9. Faire fondre le chocolat et le beurre, et mélanger le tout aux éclats de noisettes.
10. Laisser cette préparation tiédir avant de l'étaler à la surface du gâteau. Laisser figer avant de servir.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com