



Le gâteau moelleux noisettes chocolat

Recette pour 4 à 8 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 22 min.

Ingrédients

Chocolat au lait : 100 g
Beurre : 130 g, mou
Sucre en poudre : 125 g
Oeufs : 2
Lait : 10 cl
Farine : 175 g
Noisettes en poudre : 40 g
Levure chimique : 1 sachet

Cacao amer pour le moule et le décor

Matériel

un moule de 24 cm en silicone
une balance ménagère
un bol passant aux micro ondes
une grande jatte
un fouet
une cuillère en bois



Réalisation > la préparation

1. Couvrir de cacao amer le fond du moule en silicone.
2. Faire fondre dans un bol passant aux micro-ondes le chocolat au lait coupé en morceaux. Lisser ensuite à la cuillère en bois.
3. Pendant ce temps, fouetter le beurre mou avec le sucre.
4. Ajouter un à un les oeufs et fouetter encore. Faire chauffer le lait au four à micro-ondes.
5. Incorporer à cette préparation le chocolat fondu et le lait chaud, et mélanger.
6. Ajouter ensuite la farine, la poudre de noisettes et la levure. Bien mélanger et lisser le tout.
7. Préchauffer le four à 175°C, et verser la pâte dans le moule en silicone préparé.

Réalisation > la cuisson

8. Enfourner pour 22 minutes. Laisser tiédir avant de tenter de démouler.
9. Saupoudrer de cacao amer mêlé éventuellement à un peu de poudre de noisettes pour le décor.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com