



Le cake au chocolat et aux noisettes

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 1 h.

Ingrédients

Œufs : 4
Sucre : 125 g
Beurre : 200 g
Chocolat noir à pâtisser : 75 g
Farine : 125 g
Fécule : 50 g
Levure chimique : 1/2 sachet (= 5 g)
Poudre de noisettes : 50 g
Vanille pure en poudre : 1 c. à c.
Noisettes décortiquées : 25 g

Matériel

un moule à cake de 24 cm
une grande jatte
une petite jatte
un fouet
une balance ménagère
un mortier ou mini hachoir



Beurre et cacao amer pour le moule

Réalisation

1. Dans la grande jatte, fouetter vivement les oeufs et le sucre jusqu'à obtenir une préparation éclaircie et mousseuse.
2. Dans la petite jatte, faire fondre le beurre et le chocolat coupés en morceaux, soit au bain-marie soit au four à micro-ondes mais à puissance moyenne.
3. Mélanger les 2 préparations liquides puis incorporer toutes les poudres (farine, fécule, levure, noisettes, vanille). Mélanger longuement et soigneusement.
4. Hacher les noisettes en fins éclats et les incorporer à la pâte. Mélanger une dernière fois le tout.
5. Beurrer le fond et les parois du moule à cake, et les saupoudrer de cacao amer.
- vous pouvez aussi le faire avec du sucre ou de la farine mais les côtés et les bases de votre cake deviendraient blancs après démoulage !-
6. Préchauffer le four à 160°C et verser la pâte dans le moule à cake.
7. Enfourner pour une heure de cuisson.
8. Laisser refroidir au moins une heure avant de le déguster, mais il sera encore tiède, ce qui sera loin d'être désagréable si vous voulez goûter...

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com