

DFM 930 CHAUD DEVANT 2018
« Les Bons Petits Plats de Francette »
Torta de nocciole e cioccolato
Gâteau aux noisettes et au chocolat

Préparation : 20min, Repos : 15min, Cuisson : 45min, Pour 4 Personnes

Il vous faut : 200g de noisette IGP, 50g de chocolat noir, 120g de beurre, 120g de sucre blond de canne, 10g de cacao en poudre, 2 œufs, une pincée de sel.

Pour la chantilly : 20cl de crème liquide très froide, 1 sachet de sucre vanillé.

Ustensile : 1 moule à gâteau de 20 à 22 cm de diamètre.

Faites chauffer le four à 180°C. Disposez les noisettes sans trop les serrer en une seule couche sur la plaque du four. Enfournez pour 10 à 12 min, en remuant deux fois. Laissez tiédir les noisettes dans le four éteint et porte ouverte. Pour enlever la peau, frottez-les dans les mains : elle se détachera facilement.

Préchauffer de nouveau le four à 180°C. Tapissez de papier cuisson un moule à gâteau de 20 à 22 cm de diamètre.

Faites fondre le chocolat noir avec le beurre au bain-marie, mélangez jusqu'à ce qu'il soit à température ambiante. Mixez les noisettes (pas trop finement) avec la moitié du sucre, le cacao et la pince de sel, transvasez dans un saladier. Ajoutez le chocolat fondu avec le beurre, puis incorporez les œufs battus préalablement au fouet à main et le sucre restant.

Versez la préparation dans le moule et faites cuire au four pendant 30 à 35 min.

Laissez refroidir le gâteau.

Montez la crème liquide (très froide) au batteur avec le sucre vanillé jusqu'à obtenir une Chantilly.

Servez le gâteau en part avec de belles cuillerées de Chantilly

Le Conseil de Francette : faites dorer une grande quantité de noisettes à l'avance, elles se conservent des mois dans un bocal.