

# DFM 930 CHAUD DEVANT 2020

## « Les Bons Petits Plats de Francette »

### GÂTEAU CHOCOLAT- NOISETTE

Préparation : 25 min, Repos : 1h 45, Cuisson : 1h, Pour : 6 Personnes.

#### Ingrédients :

Pour le gâteau : 125g de chocolat noir à pâtissier, 125g de beurre demi-sel + un peu pour le moule, 125g de sucre blond de canne, 125g de poudre de noisette, 4 œufs.

Pour le glaçage : 200g de chocolat noir de pâtissier, 50g de beurre, 2 cuillères à soupe de crème liquide.

Ustensile : 1 moule haut de 15cm de diamètre.

#### Réalisation :

1/ Préchauffez le four à 180°C. Faites griller à sec la poudre de noisettes dans une poêle sans les faire brûler et réservez-la. Coupez le chocolat et le beurre en morceaux, faites-les fondre ensemble au bain-marie. Cassez les œufs et séparer les blancs des jaunes.

Fouettez les jaunes avec le sucre et ajoutez-les dans le mélange au chocolat. Versez ensuite la poudre de noisette grillée puis mélangez délicatement. Fouettez les blancs d'œufs en neige bien ferme. Incorporez-les délicatement à la préparation.

2/ Beurrez généreusement un moule haut de 15cm de diamètre environ puis garnissez-le avec la pâte chocolatée.

3/ Enfournez pour 50min. La lame d'un couteau plantée au cœur du gâteau doit ressortir sèche. A la sortie du four, démoulez le gâteau et laissez-le refroidir complètement sur une grille.

4/ Préparez le glaçage. Faites fondre au bain-marie le chocolat avec le beurre, puis lissez l'ensemble à la spatule en ajoutant la crème liquide. Laissez le mélange reposer quelques minutes puis, lorsqu'il a la bonne consistance, étalez-le à l'aide d'une spatule sur le gâteau. Laissez le glaçage prendre pendant 1h avant de déguster.

**Bon à Savoir** : Conservez ce gâteau au réfrigérateur pour qu'il reste moelleux.