

GÂTEAU AU CHOCOLAT ET AUX NOISETTES

Mai 2008 (Actualisé en janvier 2018)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 150 g de chocolat noir à 70% de cacao
- ★ 80 g de farine
- ★ 3 œufs
- ★ 100 g de sucre en poudre
- ★ 120 g de beurre (100 + 20)
- ★ 1 sachet de levure chimique
- ★ 100 g de poudre de noisettes

Ustensiles : Moule à manqué, 2 casseroles, 2 jattes, Fouet, Batteur électrique, Grille

Préparation : 20 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 45 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 4,10 € (soit 0,68 € par personne)



Recette :

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6/7) durant 10 minutes. Beurrer un moule à manqué ou à soufflé de 22 cm de diamètre avec 20 g de beurre et le mettre au réfrigérateur. Casser le chocolat en petits morceaux, le faire fondre au bain-marie, ajouter le beurre en parcelles et homogénéiser.

Casser les œufs, séparer les blancs des jaunes et mettre chacun d'eux dans deux jattes différentes. Fouetter les jaunes avec le sucre, hors du feu, les incorporer à la préparation au chocolat, puis ajouter la farine, la levure, la poudre de noisette et bien homogénéiser. Battre les blancs en neige ferme et les ajouter délicatement au mélange chocolaté. Verser dans le moule, mettre au four pour 20 minutes, baisser la température à 180°C (thermostat 6) et poursuivre la cuisson 20 minutes. La lame d'un couteau piquée dans le gâteau doit ressortir sèche. Laisser reposer 20 minutes hors du four, puis démouler sur une grille. Consommer froid avec des zestes d'oranges confites.

Boisson :

Un vin doux naturel : un Banyuls rouge servi à 12°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.