

Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !

## GATEAU MOUSSEUX NOISETTES & NUTELLA

### Ingrédients :

100g de chocolat noir  
3cc de nutella  
2 oeufs  
5g de farine (1cs rase)  
30g de purée de noisettes  
8cl de lait



### Préparation :

Préchauffez le four à 160°C.

Faites fondre le chocolat au micro ondes, avec le lait. Lissez et laissez tiédir.

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs. Incorporez les jaunes dans le lait/chocolat tiédi. Mélangez soigneusement. Ajoutez ensuite la purée de noisettes, la farine et le nutella. Mélangez de nouveau soigneusement.

Montez les blancs en neige ferme et incorporez les délicatement au mélange à base de chocolat. Versez dans un moule en silicone (ici un carré de 20 x 20) et enfournez pour 10mn. Ôtez aussitôt du four et laissez le complètement refroidir avant de le placer au frais.

Y'a plus qu'à mettre les bougies et soufflez ;-)

Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !