

Gâteau chocolat noisettes

Ingrédients :

125g de très bon chocolat noir (70% de cacao)
5 blancs d'œufs montés en neige ferme
125g de poudre de noisette
200g de sucre glace
30g de farine
1/2 sachet de levure chimique
100g de très bon chocolat noir (70% de cacao)
100g de crème fleurette bien froide
100g de noisettes entières



Faites fondre les 125 g de chocolat tout doucement au bain-marie.

Montez les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel.

Dans un grand saladier, tamisez le sucre glace, la farine et la levure. Ajoutez les blancs montés en neige et mélanger délicatement à l'aide d'une spatule. Incorporez la poudre de noisette puis le chocolat.

Préchauffez le four à Th 5 (150°)

Versez la pâte dans un moule à manqué chemisé de papier sulfurisé ou dans un moule à gâteau en silicone. Enfournez le gâteau pendant 30 minutes. Piquez un couteau à lame pointue pour vérifier la cuisson du gâteau. Il doit en ressortir "pas tout à fait sec".

Laissez tiédir avant de démouler sur une grille, puis laissez refroidir complètement.

Décorez le gâteau :

Concassez les noisettes grossièrement et torréfiez-les 10 minutes au four.

Préparez la ganache en faisant fondre les 100 g de chocolat restant au bain-marie. Lissez avec un fouet à main et ajouter immédiatement la crème froide. Lissez de nouveau en prenant soin de ne pas incorporer d'air dans la crème (les petites bulles à la surface du gâteau, personne ne trouve ça très joli). Avec cette méthode, la consistance de la ganache est idéale (ni trop coulante, ni pas assez).

Recouvrez le gâteau de la ganache et décorez avec les noisettes torréfiées.

Servez le tout de suite ou refroidi ... il est de toute façon super bon.