



## Duo moelleux de nutella et croquant biscuité



*L'idée de cette recette me vient du blog de [Soso](#). Je l'ai faite au départ pour finir quelques biscuits et un fond de pot de nutella (j'ai du d'ailleurs faire un mix nutella-chocolat) et ce fut un régal ! Le moelleux de la pâte à cake et la croustillance du biscuit casse croûte se mêlent pour le plaisir des sens. Le speculoos quant à lui se fond dans la pâte pour donner en se caramélisant légèrement.*

### Ingrédients (pour un moule à cake) :

- 5 biscuits casse-croûte type Rem
- 3 à 4 biscuits Bastogne (ou des speculoos)
- 100 g de nutella
- 25 g de chocolat noir
- 2 œufs
- 50 g de sucre
- 40 g de farine
- une pincée de levure chimique

### Préparation :

Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C).

Chemiser un moule à cake de papier sulfurisé. Recouvrir le fond du moule de biscuits Rem entiers (il en reste normalement que l'on réserve pour le dessus du cake). Par dessus, disposer les speculoos en sens perpendiculaire : cela forme une bande au milieu du moule.

Faire fondre le chocolat en dés et le nutella : 2 min au micro-ondes, avec une à deux cuil à soupe d'eau. Mélanger pour obtenir une pâte homogène.

Fouetter les œufs avec le sucre dans une terrine puis verser la farine mélangée à la levure chimique. Incorporer au chocolat fondu et mélanger pour obtenir une belle pâte lisse.

Verser la pâte sur les biscuits. Émietter par dessus le dernier biscuit Rem.

Enfourner et laisser cuire une vingtaine de minutes : la pâte doit rester humide. Laisser refroidir dans le four pour éviter que la gâteau ne retombe.

Démouler une fois que la gâteau est tiédi et servir lorsqu'il est complètement refroidi.

*Le 21 Mars 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances*

*Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/03/21/17298856.html>*