



Gâteau Choco-Noisettes

Ingrédients : (pour 6 personnes)

- 150 grammes de chocolat noir
 - 125 grammes de beurre
 - 100 grammes de sucre
- 50 grammes de noisettes en poudre
 - 2 c.à soupe de farine
 - 3 œufs

Préparation :

Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux

Ajouter le chocolat

Eteindre le feu, ajouter le sucre, les noisettes et la farine

Laisser refroidir un peu, ajouter les jaunes d'œufs

Battre les blancs d'œufs en neige ferme, ajouter délicatement à la préparation

Verser dans un moule graissé et fariné

Cuire environ 30 minutes dans le four préchauffé à 180 degrés (contrôler avec une aiguille au bout de 20 minutes, la cuisson dépend de l'épaisseur)

