



GATEAU MOELLEUX A LA NOISETTE ET AU CHOCOLAT

Pour un moule de 22cm :

200g de noisettes décortiquées, mondées (je les trouve chez Arax) - 3 oeufs - 150g de sucre semoule
- 50g de farine - 60g de beurre mou - 50g de pépites de chocolat - 1 noix de beurre pour le moule -

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Beurrer un moule à manqué antiadhésif de 22cm. Mixer les noisettes sans les transformer en poudre.

Mettre les oeufs dans un saladier avec le sucre. Fouetter (électriquement) pendant 2min. jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter la farine (tamisée). Remuer avec une spatule. Ajouter le beurre, puis les noisettes et les pépites de chocolat. Mélanger.

Verser la pâte dans le moule et cuire 40min (biscuit doré). Laisser refroidir 10min avant de démouler.

Chantilly au praliné :

20cl de crème liquide fleurette - 1 càs de praliné -

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr

Menus Propos © 2006

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr