GÂTEAU CHOCOLAT-SARRASIN-NOIX

Pour 1 moule de 22 à 23 cm

100 g de beurre salé
100 g de chocolat noir à 70% de cacao
4 gros œufs à température ambiante
100 g de sucre blond de canne
1 bonne pincée de sel de mer
1 cuillère à café d'extrait de vanille
100 g de crème de noix
35 g de farine de sarrasin
35 g de farine de blé T65
sucre glace
coulis de chocolat noir **(100 g de chocolat noir + 15 cl de lait d'amande + 1 cuillère à soupe de miel ou de sirop d'agave)**

Préchauffer le four à 180°C.
Beurrer un moule à gâteau de 22-23 cm.
Faire fondre le beurre et le chocolat au bain-marie. Réserver.
Au robot ou avec un batteur électrique, battre les œufs et le sucre avec le sel jusqu'à consistance légère et pâle, environ 10 min : la pâte doit doubler de volume (bien respecter ce temps pour épaissir les œufs et obtenir la texture de gâteau voulue).
Incorporer mélange au chocolat-beurre-sel, le crème de noix et la vanille en continuant de mixer.
Ajouter les farines de sarrasin et de blé et mélanger.
Verser dans le moule préparé et cuire pendant 25 min (un cure-dent inséré au centre du gâteau devrait ressortir sec).
Laisser refroidir pendant 5 min sur une grille puis démouler sur une grille.
Servir saupoudré de sucre glace et décoré de coulis de chocolat-amande.