

GÂTEAU AU CHOCOLAT ET PUREE DE NOISETTES



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 8 à 20 mn

Pour 6 gâteaux individuels ou un plus gros:

100 g de chocolat mi-amer

3 grosses càs de purée de noisettes non sucrée (magasin bio)

2 cà s de lait

40 de sucre en poudre

1 càs de Maïzena

4 oeufs (4 jaunes et 3 blancs)

Préchauffer le four à 180°.

Diluer la purée de noisettes avec le lait en la faisant éventuellement chauffer quelques secondes au micro-ondes.

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes par petites impulsions. Mélanger les 2 appareils, laisser refroidir.

Battre ensemble, les jaunes et le sucre, ajouter la Maïzena et incorporer soigneusement ce mélange à la préparation précédente.

Monter les blancs (seulement 3, garder le 4 ème pour des financiers par exemple) en neige ferme et les incorporer délicatement à la crème chocolat-noisettes.

Verser dans des empreintes individuelles ou dans un moule rectangulaire si possible de façon à découper des cubes de biscuit.

Cuire 7 à 8 minutes pour les moules individuels et une vingtaine de minutes pour le gâteau selon la consistance désirée.