

Gâteau moelleux choco-noisette

Écrit par Hélène

Mercredi, 06 Juillet 2011 16:40 - Mis à jour Mercredi, 06 Juillet 2011 16:53



Pour 6 personnes.

Préparation : 10 à 15 minutes

Cuisson : 20 minutes

Ingrédients :

- 200 g de chocolat noir
- 100 g de beurre
- 4 cuillères à soupe de **Sirop à Idées « Noisette » Le moulin de Valdonne**
- 3 cs de purée de noisette bio
- 3 œufs
- 100 g de sucre rapadura bio
- 50 g de poudre de noisettes

Gâteau moelleux choco-noisette

Écrit par Hélène

Mercredi, 06 Juillet 2011 16:40 - Mis à jour Mercredi, 06 Juillet 2011 16:53

Préparation :

Faire fondre le chocolat, le beurre, la purée de noisette et 2 cuillères à soupe de **Sirop à Idées**
« **Noisette** » **Le moulin de Valdonne**

au bain marie.

Séparer les jaunes et les blancs d'œufs.

Battre les jaunes d'œufs et le sucre.

Ajouter la poudre de noisettes et les deux cuillères restantes de sirop de noisette ; mélanger.

Incorporer le mélange beurre-chocolat.

Battre les blancs en neige et les incorporer à l'appareil.

Verser dans un moule beurré.

Faire cuire 20 min à 180 °C.