

# GÂTEAU NOISETTES MERINGUÉ et CHOCOLAT cœur FONDANT

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 6

Préparation : 30 min / Cuisson : 25 + 10 min

Difficulté : Facile

Matériel spécifique : moule à charnière pas trop grand (17 à 20 cm de diamètre), batteur

## INGRÉDIENTS

Partie chocolat : • 120 g de beurre • 100 g de chocolat noir • 2 œufs • 80 g de sucre • 70 g de farine • 1/2 càc de levure chimique • 50 g de poudre de noisettes • 2 càs de cacao non sucré • 40 g de noisettes (pesées sans les coques)

Partie meringue : • 3 blancs d'œufs • 50 g de sucre • 100 g de chocolat noir • une pincée de sel

## RÉALISATION

Préchauffer le four th6, 160°C.

Beurrer un moule à charnière pas trop large, le réserver au frais.

Faire fondre beurre et chocolat au bain-marie, fouetter afin de bien mélanger.

Hors du feu, dans un grand saladier, ajouter les œufs, bien fouetter. Ajouter le sucre, la poudre de noisettes, la farine, le cacao, fouetter vivement puis verser dans le moule.

Enfourner pour 25 minutes.

Au bout de 15 minutes, faire fondre les 100 g de chocolat restant au bain-marie. Fouetter les blancs avec une pincée de sel. Lorsqu'ils sont bien mousseux, ajouter le sucre petit à petit et fouetter encore jusqu'à ce que les blancs soient bien compacts.

Concasser les noisettes grossièrement au couteau.

Séparer la meringue en deux parties égales.

Dans l'une d'elles ajouter le chocolat fondu et un peu refroidi.

Sortir le gâteau du four, monter la température à 200 °C.

Verser en alternance de grosses cuillères de meringue nature et de meringue au chocolat.

Avec la pointe d'un couteau, créer des tourbillons. Parsemer de noisettes concassées. Enfourner pour 10 minutes.

Laisser refroidir puis démouler.