



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Cake au chocolat, gingembre confit et noisettes .



Ingrédients :

- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de chocolat noir
- 150 g de beurre
- 180 g de farine
- 3 gros oeufs
- 50 g de gingembre confit coupé en petits dés
- 50 g de noisettes grossièrement concassées
- 50 g de poudre d'amandes
- 80 g de sucre en poudre
- 80 ml de lait
- Gingembre en poudre

- Faire fondre le chocolat haché au bain marie et lorsqu'il est bien fondu, bien lisse
- Ajouter le beurre à température ambiante coupé en morceaux, bien mélanger
- Fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à faire mousser le mélange
- Ajouter la préparation à base de chocolat et de beurre. Tamiser la farine et la levure
- Ajouter le sel, puis la poudre d'amandes et du gingembre en poudre
- Incorporer ce mélange au mélange chocolat, et ajouter peu à peu le lait en mélangeant le tout
- Battre les blancs en neige ferme et ajouter délicatement à la préparation au chocolat
- Ajouter ensuite les noisettes et le gingembre confit, rajouter un peu de gingembre en poudre
- Dans un moule à cake recouvert de papier sulfurisé verser la pâte
- Enfourner pour 45 min. à 180°C th.6 puis continuer 20-25 min. recouvert d'alu
- Laisser refroidir dans le moule

Conseil : Déguster avec une boule de sorbet / glace au citron

