



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

. Gâteau aux noix et son nappage chocolat .



Ingrédients pour 4-5 personnes :

Gâteau :

- 125 g de sucre
- 2 c.à.s de rhum
- 20 g de beurre pour le moule
- 200 g de cerneaux de noix
- 3 œufs, sel
- 50 g de Maïzena

Nappage :

- 120 g de chocolat noir pâtissier
- 18 cerneaux de noix
- 2,5 c.à.c de café soluble
- 20 g de sucre glace
- 3 c.à.s de lait
- 30 g de beurre

Le gâteau :

- Beurrer un moule de 20 cm de diamètre. Mettre du papier sulfurisé dedans
- Mixer les cerneaux de noix très finement. Préchauffer le four à 160°C th.5-6
- Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre. Incorporer la Maïzena et le rhum
- Battre les blancs en neige avec une pincée de sel
- A mi-parcours ajouter du sucre aux blancs montés en neige
- Incorporer les blancs à la préparation délicatement
- Incorporer la poudre de noix délicatement en aérant la pâte
- Verser dans le moule, enfourner pour 50 minutes de cuisson
- Protéger le gâteau avec du papier alu en cas de cuisson trop forte
- Après la cuisson, retirer le papier sulfurisé et laisser refroidir

Le nappage :

- Mettre le gâteau sur une grille pour récupérer l'excédent de chocolat
- Casser le chocolat et le faire fondre au bain marie
- Ajouter le café soluble, le beurre, et le sucre glace, chauffer à feu doux
- Dès que c'est liquide verser le glaçage sur le chocolat
- Égaliser à la spatule et décorer de cerneaux de noix. Laisser reposer au réfrigérateur

