

Gâteau chocolat et noisettes, meringué

(recette trouvée [ici](#))



Shopping : pour un biscuit de 20 à 22 cm

120 g de beurre (salé pour moi)
100 g de chocolat noir en pistole ou haché
2 oeufs
80 g de sucre
70 g de farine + 1/2 cc de levure chimique (3 à 4 g)
50 g de poudre de noisettes (65 pour moi)
2 cs de cacao non sucré type Van Houten (25 g)

3 blancs d'œufs (110 g)
120 g de sucre
100 g de chocolat noir en pistoles ou haché
2 cs de noisettes concassées (environ 30 g)

In process :

- Préchauffer le four à 160°C (170 pour moi), huiler un moule à fond amovible ou à charnière de 20 à 22 cm de diamètre.
- Faire fondre le beurre et le chocolat dans un grand bol 1 minute au micro-onde, fouetter et si tout n'est pas fondu et homogène, répéter l'opération qq secondes si nécessaire.
- Ajouter les oeufs, fouetter.

- Ajouter le sucre, la poudre de noisettes, la farine tamisée avec le cacao en poudre et la levure, fouetter vivement et verser la préparation dans le moule.
- Enfourner pour 20 minutes (25 à 30 pour moi).
- Au bout de 15 à 20 minutes de cuisson, fouetter les blancs d'oeufs au batteur électrique avec une petite partie du sucre. Lorsque ceux-ci sont bien mousseux, ajouter le reste du sucre en 3 fois en fouettant toujours.
- Faire fondre le chocolat au micro-ondes.
- Séparer la meringue en 2, ajouter le chocolat fondu dans l'une des moitiés, en mélangeant à la spatule, de haut en bas
- Sortir le gâteau, monter la température à 200 puis verser en alternance de grosses cuillères de meringue, avec la pointe d'un couteau les mélanger légèrement afin de créer des tourbillons, parsemer de noisettes et enfourner pour 5 à 8 minutes. (15 pour moi avec du papier aluminium au bout de 10).

