



# GÂTEAU FERRERO ROCHER CHOCOLAT PISTACHE

Durée : 1h30min    Portions : 6 personnes    Niveau : ●●○ Moyenne

## Les ingrédients

POUR LE GÂTEAU	QUANTITÉ
Ferrero Rochers	6
Crème fraîche	300ml
Farine blanche	220g
Dattes séchées	160g
Chocolat	150g
Sucre de canne	130g
Beurre	90g
Pistaches	60g
Œufs	4
Levure	1cc.
Bicarbonate de soude	1cc.
Sel	1 pincée

## Gâteau Ferrero Rocher chocolat pistache ~ la préparation

1. Temps de préparation: 35 min.  
Temps de cuisson: 55 min.

Préchauffez le four à 180 °C (350 °F). Versez 250 ml d'eau bouillante sur les dattes dénoyautées et hachées et laissez-les tremper pendant 10 minutes. Faites fondre le chocolat dans un plat résistant à la chaleur placé dans une casserole d'eau frémissante (bain-marie) en remuant de temps en temps.

2. Fouettez le beurre, la pincée de sel et le sucre de canne dans un plat, ensuite ajoutez un œuf à la fois, la farine tamisée, le bicarbonate de soude et la levure.
3. Mélangez les dattes avec l'eau et le chocolat fondu et ajoutez le tout à la préparation à base de sucre, mélangez et transvasez ensuite dans un moule graissé de 20cm (8 po) recouvert de papier de cuisson. Saupoudrez la surface avec 50g de pistaches hachées et enfournez pendant 50m. Laissez reposer jusqu'à ce que la préparation soit froide.
4. Fouettez la crème, étalez-en les 2/3 sur les côtés et le dessus du gâteau. Mettez le reste dans une poche à douilles et décorez le dessus du gâteau.
5. Ajoutez des chocolats Ferrero Rocher individuels et les restes de pistaches et servez avec un Ferrero Rocher par portion.

Allergènes : noisettes, pistaches, œufs, farine, crème, lécithine de soja