GÂTEAU AU CHOCOLAT ET AUX NOISETTES

Temps: 60min

Personnes: 8 Personnes

Difficulté: ●●○ Moyenne

Ingrédients

GÂTEAU

De beurre	120g
D'un type de farine	120g
De sucre	120g
De lait	20g
De pâte de noisettes	40g
Œufs	2
De vanille	10g
De levure chimique	3g

GARNITURE

De crème	1000ml
De chocolat	1500g

DÉCORATION

Noisettes concassées	au goût
Ferrero Rocher	au goût

Gâteau au chocolat et aux noisettes

1. PÂTE À GÂTEAU

   • Tamiser ensemble la farine, 60 g de sucre et la levure chimique.
   • Dans un bol, monter en crème le beurre ramolli et 60 g de sucre. Ajouter ensuite les œufs et la vanille.
   • Combiner les deux mélanges avec le lait.
   • Une fois que le mélange est épais et crémeux, ajouter la pâte de noisettes.
   • Faire cuire le gâteau à 180 °C. Lorsqu'il reprend sa forme au toucher et qu'une sonde insérée au centre en ressort propre, le gâteau est prêt (de 55 minutes à 1 heure).

2. GARNITURE

   • Verser la crème dans une casserole et la chauffer à feu doux.
   • Dès qu'elle commence à bouillir, la retirer du feu, ajouter le chocolat et le faire fondre. Le mélange doit être lisse et homogène.
   • Laisser refroidir.

3. DÉCORATION

   • Disposer les chocolats Ferrero Rocher autour du gâteau.
   • Couper le gâteau en deux, et à l'aide d'une spatule, tartiner la ganache au chocolat au lait sur l'intérieur et l'extérieur.
   • Répartir toutes les noisettes écrasées autour du gâteau, sur le dessus de la ganache au chocolat.