



GÂTEAU DE LA **SAINT-VALENTIN** EN FORME DE **CŒUR**

Temps:

Personnes:

Difficulté:

(1) 90 min (2) 8 Personnes

••• Moyenne

Ingrédients

GÂTEAUX ÉPONGES AUX NOISETTES

Œufs	4
Jaunes d'œufs	2
De sucre	1 tasse
De farine	1 2/3 tasse
De noisettes moulues	50g
De levure de boulangerie	69
Pincée de sel	1
Noisettes moulues, au goût	

CRÈME AUX NOISETTES

NUTELLA® ou autre crème aux noisettes

DÉCORATION

Noisettes moulues, au goût

Chocolats FERRERO **ROCHER®**

Pâte de sucre rouge facultatif

Gâteau de la Saint-Valentin en forme de cœur

- 1. Préchauffer le four à 180°C
- 2. Dans un bol, battre les œufs et le sucre avec un batteur électrique jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et mousseux.
- 3. Tamiser la farine, la levure et le sel dans le bol.
- 4. Combiner les poudres au mélange en soulevant lentement de bas en haut.
- 5. Ajouter les noisettes et incorporer complètement. Beurrer un moule en cœur (environ 22 cm de diamètre) et cuire de 45 à 50 minutes.
- 6. Une fois refroidi, couper le gâteau et remplir de NUTELLA® ou d'une autre crème aux noisettes.
- 7. Étaler la même crème sur l'extérieur de la tarte et décorer les bords de FERRERO ROCHER.
- 8. Laisser tomber les noisettes moulues au centre.

Facultatif: Avec un peu de pâte de sucre rouge, former un petit cœur et le déposer sur le gâteau.