



Gâteau aux noisettes choc'orange

Ce qu'il faut :

{ Pour un gâteau Ø 22 cm }

- ✓ 180 g de noisettes*
- ✓ Une dizaine d'écorces d'orange confite*
 - ✓ 3 oeufs*
- ✓ 40 g de cassonade { 80 g pour les palais sucrés }*
 - ✓ 100 g de chocolat noir 70% de cacao*
 - ✓ 125 ml de thé noir aux agrumes*
- ✓ 1 pincée de cristaux d'HE Ronde d'agrumes { facultatif }*

Ensuite, comment faire ?

- Réduire les noisettes en poudre. Couper les écorces d'orange en fines lanières.
- Préchauffer le four à 150°C.
- Tapisser un moule de 22 cm de Ø de papier cuisson.
- Dans un saladier, fouetter les jaunes d'oeufs et la cassonade.
- Fouetter le blancs d'oeufs en neige très ferme.
- Faire fondre le chocolat avec le thé noir chaud. Et l'ajouter dans le mélange des jaunes d'oeufs et cassonade. Mélanger.
- Ajouter la poudre de noisette, et ensuite les blancs en neige en soulevant la masse délicatement. Ajouter les lanières d'écorces d'orange et la pincée de cristaux d'HE d'agrumes. Bien mélanger le tout délicatement en une pâte homogène.
- Verser la préparation dans le moule et cuire pendant 30 minutes.
- Démouler et laisser refroidir avant de déguster.
- Saupoudrer d'un peu de sucre glace et garnir de quelques lanières d'écorces d'orange.