



## Gâteau moussoux chocolat noisettes

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 20 min. Cuisson : 25 à 35 min.

### Ingrédients

Beurre, mou : 250 g  
Sucre glace : 200 g  
Cacao amer en poudre : 100 g  
Poudre de noisettes : 400 g  
Oeufs : 6  
Sucre en poudre : 50 g

*Beurre, sucre et cacao amer pour le moule  
Pralin pour le décor*

### Matériel

un batteur sur socle  
un moule à manqué de 24 cm  
une grande jatte  
une petite jatte  
une maryse  
une balance ménagère



### Réalisation > la préparation

1. Battre le beurre mou et le sucre glace à la feuille du robot pour le rendre pommade.
2. Bien incorporer le cacao amer puis la poudre de noisettes jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
3. Dans une jatte, fouetter 4 œufs entiers et 2 jaunes. Les ajouter en filet dans la préparation chocolatée.
4. Dans une autre jatte, monter les 2 blancs en neige, et les incorporer délicatement à la maryse en soulevant la masse.
5. Beurrer, sucrer et cacaoter le fond et les bords du moule à manqué. Préchauffer le four à 180°C.
6. Verser la pâte dans le moule, et bien lisser la surface.

### Réalisation > la cuisson

7. Enfourner pour 25 minutes de cuisson.  
*- vous pouvez tenter pour 35 minutes de cuisson si vous ne voulez pas un gâteau humide et mousseux mais plus sec. -*
8. Laisser complètement refroidir avant de tenter de le démouler. Au moment de servir, saupoudrer d'éclats de noisettes ou de pralin.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)