



Cake chocolat noisette

Ingredients

Ganache chocolat noisette

100g de chocolat au lait
50g de chocolat noir
100g de crème liquide entière
1cuillère à soupe de purée de noisettes

Cake

100g de beurre mou
130g de sucre
3 oeufs
120g de poudre de noisettes
5g de levure chimique
90g de farine
20g de cacao non sucré
40g de crème liquide entière

Glaçage

200g de chocolat au lait
100g de chocolat noir
35g d'huile
des noisettes

Ganache chocolat/noisettes

Faire chauffer ensemble tous les ingrédients au bain marie

Bien mélanger, filmer au contact et mettre au frais 4h

Cake

Préchauffer le four à 170°C

Fouetter ensemble le beurre mou et le sucre

Incorporer 1 à 1 les oeufs

Ajouter le cacao, la farine, la levure chimique, la poudre de noisette et mélanger

Verser la crème liquide et mélanger

Enfourner environ 50 minutes

Laisser refroidir

Etaler sur le dessus du cake toute la ganache, lisser au mieux

Garder au frais le temps de faire le glaçage

Glaçage

Faire fondre au bain marie les chocolats

Ajouter l'huile et mélanger

Laisser tiédir

Enfoncer quelques noisettes entières sur le dessus de la ganache avant de glacer le cake
