



Cake chocolat noisette

Ingredients

Ganache chocolat noisette

- 100g de chocolat au lait
- 50g de chocolat noir
- 100g de crème liquide entière
- 1 cuillère 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
