



Fondant noisette

Ingredients

Fondant

100g de beurre mou
100g de sucre
100g de poudre de noisettes
3 oeufs
30g de farine
100g de purée de noisettes

Glaçage

150g de chocolat au lait
20g d'huile
40g de noisettes hachées

Fondant

- Pour un moule de 20cm -

Préchauffer le four 165°C

Mélanger ensemble le beurre mou et le sucre

Incorporer les oeufs 1 à 1

Ajouter la farine, la poudre de noisette et mélanger

Verser la purée de noisette et mélanger

Enfourner 20 minutes

Laisser refroidir et démouler

Glaçage

Faire fondre le chocolat au lait au bain-marie

Ajouter l'huile et les noisettes, bien mélanger

Laisser un peu refroidir avant d'en napper le gâteau complètement refroidi