

# Gâteau choco-noisettes sans lait et sans gluten



**Temps de préparation: 10mn**

**Temps de cuisson: 45 mn**

## Ingrédients pour 8 personnes:

- 350 g de pommes de terre
- 4 cuillères à soupe de fécule (maïs ou pommes de terre)
- 4 œufs
- 150 g de sucre
- 100 g de chocolat en morceaux
- 125 g de noisettes ou amandes
- 75 g de noix
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 3 cuillères à soupe d'eau chaude
- 1 pincée de sel

## Recette:

1. Préchauffer le four th6 (180°C).
2. Faire cuire les pommes de terre à l'eau avec leur peau. Les laisser refroidir, les peler et les râper assez finement.
3. Râper ou mixer le chocolat, les noisettes et les noix.
4. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
5. Battre les jaunes avec l'eau chaude jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
6. Monter les blancs en neige avec le sel.
7. Ajouter aux pommes de terre: les jaunes d'œufs, la fécule, la levure, le sucre, le mélange chocolat/noisettes/noix.
8. Incorporer délicatement les blancs en neige.
9. Verser dans un moule siliconé de 22 cm de diamètre et laisser cuire 45 mn en bas du four.
10. Le gâteau est meilleur un peu rassis (1 ou 2 jours).