

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette adaptée au Thermomix

Gâteau moelleux aux noix et ganache au chocolat

Recette d'un de mes livres.



Dans le bol du TM

3 jaunes

85 g de sucre

85 g de beurre fondu

50 g de farine ou de maïzena

150 g de noix hachées au TM

Mélanger 30 sec VIT 3.

Ajouter 5 blancs en neige très fermes.

Mélanger quelques instants, délicatement à VIT 1.

Verser dans un moule à génoise beurré et fariné ou dans un moule en silicone (sans beurrer).

Faire cuire 40 min à 170°C. Laisser refroidir.

Pour la ganache au chocolat

Faire bouillir 40 g de crème liquide.

Ajouter 100 g de chocolat coupé en morceaux. Bien remuer.

Laisser tiédir.

Napper le gâteau de cette ganache à l'aide d'une spatule.

Laisser refroidir au frais 3 h. Le décorer selon votre inspiration...