



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
M devise : Vite, beau et bon !*



Nutella cake de Nigella



INGREDIENTS : 8-10 personnes :

Le gâteau

6 gros œufs
1 pincée de sel fin
125 gr de beurre doux mou
400gr de Nutella
1 càs de liqueur Frangelico (de rhum ou d'eau)
100 gr de poudre de noisettes
100 gr de chocolat noir

Le glaçage :

100 gr de noisettes mondées
125 ml de crème fleurette
1 c. à soupe de liqueur Frangelico (de rhum ou d'eau)
125 gr de chocolat noir

PREPARATION :

Le gâteau

Dans un saladier, battre les blancs d'œufs en neige pas trop ferme avec la pincée de sel.

Dans un autre saladier, battre le beurre mou et le Nutella jusqu'à ce qu'ils forment une crème homogène, puis ajouter la liqueur, les jaunes d'œuf et la poudre de noisettes. Incorporer du chocolat fondu légèrement tiédi, puis alléger le mélange en y incorporant 1 grosse cuillère de blancs battus.

Ajouter délicatement le reste des blancs, un tiers à la fois, en soulevant le mélange à l'aide d'une maryse. Verser la pâte dans un moule de 23-24 cm de diamètre et enfournez pendant environ 40 minutes à 180°C.

Laisser refroidir légèrement le gâteau avant de le démouler sur une grille.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Ma devise : Vite, beau et bon !*



Le glaçage

Faire griller les noisettes à sec dans une poêle et laissez refroidir.

Dans une casserole, mélanger la crème, la liqueur et le chocolat haché. Faire chauffer sur feu doux. Dès que le chocolat est fondu, retirez du feu et fouetter le mélange : il doit être assez épais et onctueux, puis nappez le gâteau et décorez de noisettes entières. Laisser refroidir et déguster !!