

Gâteau au chocolat et aux noisettes meringué de chez la Popotte de Manue

Ingrédients:

120g de chocolat noir
120g de beurre
2 œufs
80g de sucre
70g de farine
½ cc de levure chimique
50g de noisettes en poudre
2 CS de cacao type van houten
2 cs de noisettes concassées

3 blancs d'œufs
120g de sucre
100g de chocolat noir

Faites fondre le beurre et le chocolat. Fouettez bien l'ensemble puis ajoutez les œufs. Mélangez la farine, le sucre, la levure, la poudre de noisettes et le cacao amer ensemble et ajoutez le au mélange précédent. Versez dans un moule à charnières d'une vingtaine de cm de diamètre. Faites cuire 20 minutes à 160°.

5 minutes avant la fin, faites fondre le chocolat. Montez les blancs en neige en ajoutant le sucre petit à petit. Partagez en deux et ajoutez le chocolat fondu dans un des récipients. Homogénéisez bien. Sortez votre gâteau du four et disposez des cuillères de meringue en alternant. Faites des dessins avec un couteau. Saupoudrez de noisettes concassées et remettez 5-8min à 200°.