Melle Pigut

Gâteaux et desserts au chocolat

Fondant chocolat noisette

1h	15 min	15 min	30 min	467
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des noisettes

1. Mettre une poêle sur feu vif sans matière grasse. Ajouter les noisettes entières et les laisser griller.
2. Quand les odeurs se développent, les noisettes sont prêtes.
3. Il est aussi possible de les faire griller au four, à sec.

Étape 2

Préparation de la pâte

1. Verser les noisettes dans le mortier, les piler. On cherche à obtenir des morceaux de tailles différentes. Réserver.
2. Les noisettes s'achètent déjà grillées, mais elles sont alors également salées.
3. Dans un saladier, verser la crème de riz.
4. Il est préférable de servir ce gâteau en portions individuelles car sa texture est assez friable.
5. Ajouter dans le saladier la poudre de noisette. Mélanger.
6. Ajouter la poudre de cacao, mélanger.
7. Verser le sucre complet rapadura.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le gâteau

- 40 g **Noisette(s) entière(s)**
- 20 cl **Lait de noisette**
- 80 g **Crème de riz complet**
- 80 g **Noisette(s) en poudre**
- 40 g **Sucre de canne complet rapadura**
- 2 c. à café **Cacao en poudre**
- 2 pincée(s) **Bicarbonate de soude**
- 80 g **Pépites de chocolat**

Ingrédients pour les moules

- 1 c. à soupe **Huile d'olive**

8 Ajouter le bicarbonate de sodium. Mélanger.

9 Ajouter le lait de noisette. Mélanger à l'aide d'un fouet.

10 Si la pâte n'est pas assez foncée, ajouter un peu de cacao.

11 Ajouter les noisettes concassées, en réserver quelques morceaux pour le dressage.

12 Mettre les pépites de chocolat dans le mortier, les concasser à l'aide du pilon puis les ajouter dans la pâte. Mettre aussi quelques grosses pépites dans la pâte. Mélanger.

13 Verser un peu d'huile d'olive dans le fond des ramequins, l'étaler à la main.

14 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).

15 Verser la pâte dans les ramequins. Les remplir aux 3/4 car la pâte va un peu gonfler. Poser les ramequins sur une plaque de four.

16 Mettre au four pendant environ 15 minutes.

17 Au bout de 15 minutes, éteindre le four et entrouvrir la porte pour laisser les fondants refroidir pendant 10 à 15 minutes.

18 Puis sortir les fondants du four.

Étape 3

Dressage

1 Attendre que les fondants soient bien froids puis les démouler.

2 Les déposer sur une assiette, décorer de quelques noisettes grillées.

3 Déguster !