

Cake chocolat noisette

Ingredients
Ganache chocolat noisette
100g de chocolat au lait
50g de chocolat noir
100g de crème liquide entière
1cuillère à soupe de purée de noisettes
Cake
100g de beurre mou
130g de sucre
3 oeufs
120g de poudre de noisettes
5g de levure chimique
90g de farine
20g de cacao non sucré
40g de crème liquide entière
Glaçage
200g de chocolat au lait
100g de chocolat noir
35g d'huile
des noisettes

Ganache chocolat/noisettes

Faire chauffer ensemble tous les ingrdients au bain marie

Bien mlanger, filmer au contact et mettre au frais 4h

Cake

Prchauffer le four 170C

Fouetter ensemble le beurre mou et le sucre

Incorporer 1 1 les oeufs

Ajouter le cacao, la farine, la levure chimique, la poudre de noisette et mlanger

Verser la crme liquide et mlanger

Enfourner environ 50 minutes

Laisser refroidir

Etaler sur le dessus du cake toute la ganache, lisser au mieux

Garder au frais le temps de faire le glaage

Glaçage

Faire fondre au bain marie les chocolats

Ajouter l'huile et mlanger

Laisser tidir

Enfoncer quelques noisettes entires sur le dessus de la ganache avant de glacer le cake