

Gâteau moelleux chocolat au lait & amande/noisette

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 3 œufs
- 125g de sucre
- 185g de chocolat au lait à minimum 40% de cacao
- 120g de beurre
- 50g de poudre d'amande ou noisette
- 100g de farine
- 50g de crème
- 60g de praliné
- 65g d'azelia
- 10g de miel
- 20g de beurre

Préparation

1. J'ai utilisé les chocolats Bahibé et Azelia de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Pendant ce temps, faites fondre le chocolat au lait avec le beurre, puis versez ce mélange dans les œufs battus et fouettez rapidement.
3. Enfin, ajoutez la farine et la poudre d'amande/noisette tamisées et incorporez à la maryse.
4. Versez dans un moule beurré et fariné ou sucré, puis enfournez dans le four préchauffé à 175°C pendant 30 à 35 minutes.
5. Laissez refroidir.
6. La ganache : de crème de praliné d'azelia de miel de beurre Quelques noisettes Faites fondre le chocolat, puis ajoutez le praliné.
7. Faites chauffer la crème avec le miel, puis versez le mélange sur le chocolat en mélangeant bien pour obtenir une ganache bien lisse.
8. Ajoutez ensuite le beurre coupé en petits morceaux et mélanger jusqu'à ce qu'il soit incorporé.
9. Laissez refroidir et cristalliser, puis étalez la ganache sur le gâteau, décorez avec quelques noisettes et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com