



GATEAU AUX DEUX CHOCOLATS NOISETTES ET GRIOTTINES



Pour 6 personnes :

Pour le biscuit :

3 œufs entiers
100 g de sucre
150 g de chocolat (Valrhona ou Barry si possible)
20 g de beurre
60 g de farine
50 g de noisettes grossièrement hachées

Pour le ganache :

200 g de crème fraîche épaisse
180 g de chocolat au lait (même provenance que le noir si possible)

Pour la garniture :

60 g de noisettes entières
100 g de canneberges (séchées et réhydratées dans l'eau tiède)
4 càs de Griottines
1 càs de miel et quelques gouttes de jus de citron

Préchauffer le four à 180°.

Le biscuit :

Dans le bol du robot, battre les œufs entiers et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent et prennent un peu de volume. Faire fondre ensemble le chocolat et le beurre soit au bain marie, soit au micro-ondes en donnant plusieurs fois des impulsions pour que le beurre « n'explose » pas, penser à couvrir le récipient d'un film alimentaire. Ajouter cet appareil à l'appareil précédent et à la fin, incorporer les noisettes.

Cuire environ 10 mn dans un moule en silicone de la forme qui vous convient (s'il est rond, il doit faire environ 22 cm de diamètre). Laisser refroidir avant de démouler.

La ganache :

Faire bouillir la crème fraîche avec le chocolat au lait râpé ou en pistoles. Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène. Laisser refroidir un peu avant de verser sur le biscuit démoulé et remis dans un cercle de même taille. Laisser prendre au froid avant de décorer à votre idée avec des Griottines et de la poudre de noisettes éventuellement.

La garniture :

Faire chauffer la cuillère de miel avec les noisettes en les faisant rouler dans le miel bouillant avec les quelques gouttes de jus de citron, ajouter les canneberges égouttées et les Griottines sans jus. Réserver.

Et si c'était bon 🍷🍷
en cuisine et à table ...

