

La recette de Jean-Pierre Gestin

CAKE AUX NOISETTES

La récolte des noisettes a été particulièrement abondante cette année en Bretagne voici un bon moyen de les utiliser



Pour 1 cake (moule de 26,5 x 10 cm de long)

Ingrédients :

130 g de sucre cassonade
150 g de beurre + environ 15 g pour le moule
120 g de noisette en poudre
4 œufs
10 g de levure chimique
180 g de farine
125 g de lait

Préparation :

Beurrer le moule à cake.
Au batteur à la feuille, battre le beurre tempéré avec le sucre cassonade.
Ajouter la poudre de noisette.
Incorporer les œufs progressivement puis le lait, le mélange doit être homogène.
Ajouter la farine et la levure chimique tamisé.
Verser le mélange dans le moule. Cuire à 160°C pendant environ 45 minutes.
Vérifier la cuisson.
Démouler à chaud.

Glaçage Rocher :

125 g de chocolat au lait
35 g d'huile
30 g de noisettes hachées torréfiées (four à 150°C pendant 5 / 10 minutes environ)

Fondre à 45°C le chocolat au lait dans l'huile.
Ajouter les noisettes hachées torréfiées.
Laisser refroidir jusqu'à 35°C.

Finition :

Napper le cake avec le glaçage Rocher puis le passer au réfrigérateur quelques minutes.
Décorer avec quelques noisettes et un carré de chocolat au lait.
À servir avec des pommes au four, des poires rôties ou simplement un bon thé.

ET BIEN SÛR BONNE DÉGUSTATION !