

RECETTES

BOUTIQUE

BOUTIQUE

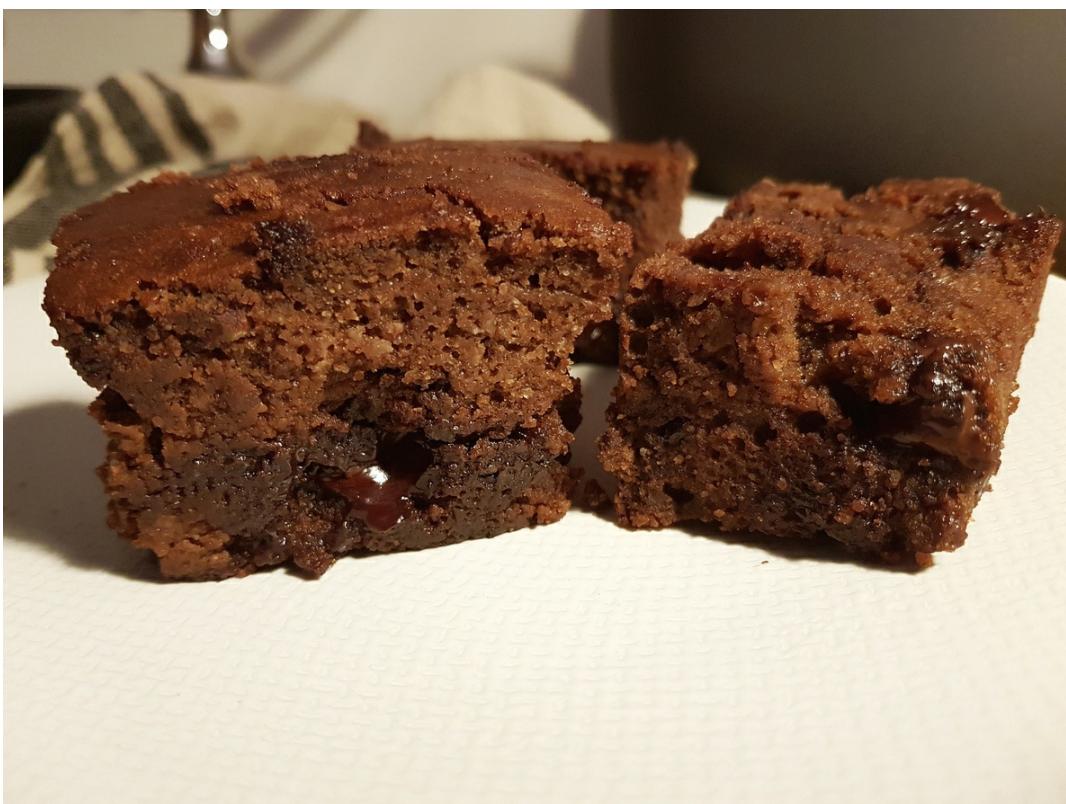
Recettes

`{} splat | term {}`



Toutes les
recettes

Gâteau au chocolat, noisettes, coeurs coulants



[Imprimer](#)

[Commenter](#)

Préparation: **10**

Ingédients

8

- 1 verre de farine de riz blanc
- 2 verres de poudre d'amandes
- 1 verre de sucrant (sucre de coco, sucre blanc, rapadura...)

- 1 pincée de bicarbonate
- 2 cuillères à soupe bombées de purée d'amandes blanches
- 200g de chocolat noir + quelques carrés à concasser pour réaliser des pépites
- 2 poignées de noisettes
- 1,5 verre d'eau
- 4 œufs

1. Préchauffez le four à 180 degrés.
2. Huilez le moule. Déposez les pépites de chocolat noir et les noisettes.
3. Faites fondre les 200g de chocolat noir au vitaliseur. Remplissez la cuve du vitaliseur au quart d'eau. Portez-la à ébullition. Déposez un saladier contenant le chocolat dans un second saladier plus grand rempli d'eau chaude. Déposez les deux saladiers sur le tamis du vitaliseur jusqu'à ce que le chocolat fonde.
4. Mélangez les ingrédients dans un saladier. Versez dans le moule et enfournez pour 20/25 minutes (en fonction de la profondeur de votre moule.) Vérifiez en enfonçant une pointe de lame de couteau en son centre, si elle ressort propre (sauf si bien sûr elle est tombée sur un morceau de chocolat noir) le gâteau est cuit, sortez-le, laissez reposer quelques minutes et savourez.

Très gourmand!

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

[Wok d'asperges au gingembre](#)

[Victoria sponge cake aux fraises](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)