Haut les pattes ! C'est l'heure du goûter.

Catharina Valckx

L'histoire de Billy se termine par un délicieux goûter. Voici la recette pour un merveilleux gâteau aux noisettes et au chocolat.



Ingrédients :

(pour 8 personnes)

3 œufs

125 g de sucre semoule

100 g de noisettes

125 g de farine

125 g de chocolat 60 %

125 g de beurre un peu ramolli

3 cuillères à soupe de lait

1 cuillère à café d'extrait de café

1. Préchauffez le four à 190° C.

2. Beurrez votre moule.

3. Écrasez les noisettes avec un pilon et faites-les revenir dans une poële sans matière grasse jusqu'à ce qu'elles prennent une jolie couleur.

4. Dans un bol, fouettez 3 jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

5. Dans une casserole, chauffez le lait, ajoutez le chocolat râpé, remuez rapidement et ôtez du feu.

6. Montez les blancs en neige ferme.

7. Ajoutez le beurre dans le chocolat avec l'extrait de café, puis le mélange œufs/sucre, les noisettes et la farine tamisée.

8. Enfin, incorporez délicatement les blancs en neige.

9. Mettez à cuire 45 minutes au four.

10. Quand la lame d'un couteau en sort sèche, le gâteau est cuit.

