



Petits gâteaux au gianduja (chocolat et noisettes) et Nutella®



Le royaume de la noisette

Il y a beaucoup de recettes pour obtenir un excellent gâteau au gianduja (chocolat-noisettes) et nous allons vous livrer le secret de l'une d'entre elles: un judicieux dosage entre une enveloppe parfumée au chocolat gianduja et une garniture au Nutella®.

Une recette idéale pour tester vos talents en pâtisserie !

Ingrédients :

- 80 g de chocolat gianduja
- 75 g de beurre
- 2 œufs
- 35 g de poudre d'amande
- 35 g de sucre glace
- 60 g de sucre en poudre
- 40 g de farine
- 150 g de Nutella®





Étape 1 :

- Séparez les jaunes des blancs d'œufs dans deux petits bols.
- Dans un saladier, faites fondre le chocolat à 45-50°C au bain-marie. Ajoutez le beurre coupé en petits cubes et mélangez.
- Ajoutez les 2 jaunes d'œufs et mélangez à nouveau.
- Tamisez ensemble la poudre d'amande et le sucre glace pour obtenir une fine poudre et incorporez-la au mélange précédent. La texture de la pâte doit être souple et soyeuse.



Étape 2 :

- Préchauffez le four à 170°C et positionnez une grille à mi-hauteur.
- Dans un autre saladier, battez les blancs en neige en y ajoutant progressivement le sucre en poudre, une cuillère à la fois. Continuez à fouetter jusqu'à la formation de pics.



Étape 3 :

- Incorporez délicatement les blancs d'œufs montés en neige au mélange précédent, en mélangeant de haut en bas à l'aide d'une spatule.
- Ajoutez la farine et mélangez.
- Beurrez et farinez 10 petits moules (choisissez une forme avec un fond concave).





Étape 4 :

- Versez la pâte jusqu'à la moitié de la hauteur de chaque moule.
- Faites cuire pendant environ 12 minutes. Faites attention de ne pas trop cuire les gâteaux !
- Même s'ils semblent un peu liquides en sortant du four, ils se raffermiront en refroidissant.
- Démoulez les petits gâteaux et retournez-les sur une assiette. Si besoin, égalisez la base.
- Fourrez chaque gâteau avec 15 g de Nutella® dans le creux laissé par le moule.
- Saupoudrez avec du sucre glace.

