

Moelleux aux noisettes

Pour ce nouveau **tour rapide en cuisine** N°165, je suis allée piocher une recette sur **Le blog de Kadichou** et c'est Virginie du blog **Ca ne sent pas un peu le brûlé là?** qui doit piocher une recette sur mon blog.

J'ai utilisé le Thermomix pour réaliser ce gâteau et j'ai modifié la quantité de levure. En effet, dans la recette initiale, il faut un paquet de levure. Il me semblait que c'était beaucoup trop pour si peu de farine. J'ai fait deux fois ce gâteau car la première fois je me suis trompée de poudre et j'ai mis de la poudre d'amande. J'avais mis un sachet de levure et le gâteau n'est pas monté plus que celui-ci, aux noisettes, où j'ai mis un 1/2 sachet.



Ingrédients:

170 g de noisettes en poudre ou entières

50 g de farine

5 g de levure chimique

4 œufs

100 g de sucre en poudre

80 g de beurre demi sel fondu

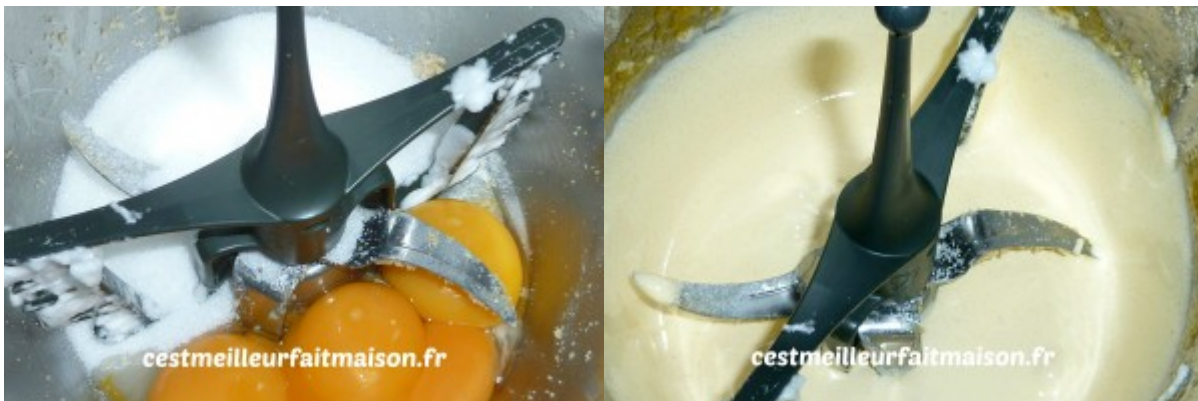
Préparation :

1- Séparer les blancs des jaunes d'œufs et monter les blancs en neige. Les verser dans un saladier recouvert de papier absorbant et réserver au réfrigérateur.

2- Laver le bol du Thermomix et bien l'essuyer. Mettre les noisettes entières et mixer 5 sec/Vit 10. Réserver la poudre obtenue. Etape inutile si vous avez des noisettes en poudre.

3- Préchauffer le four à 180°C chaleur tournante.

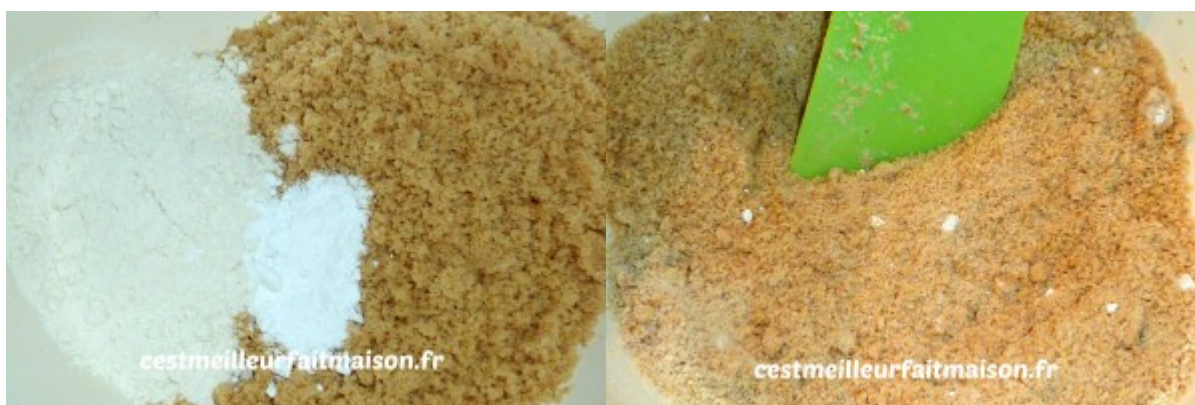
Sans laver le bol du thermomix, mettre les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter le fouet et mixer 2 min/Vit 2.



Incorporer le beurre fondu à la préparation et fouetter 1 min /Vit 2.



4- Dans un saladier, mélanger la poudre de noisette avec la farine et la levure.



Verser la préparation liquide dans le saladier avec les éléments secs. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.

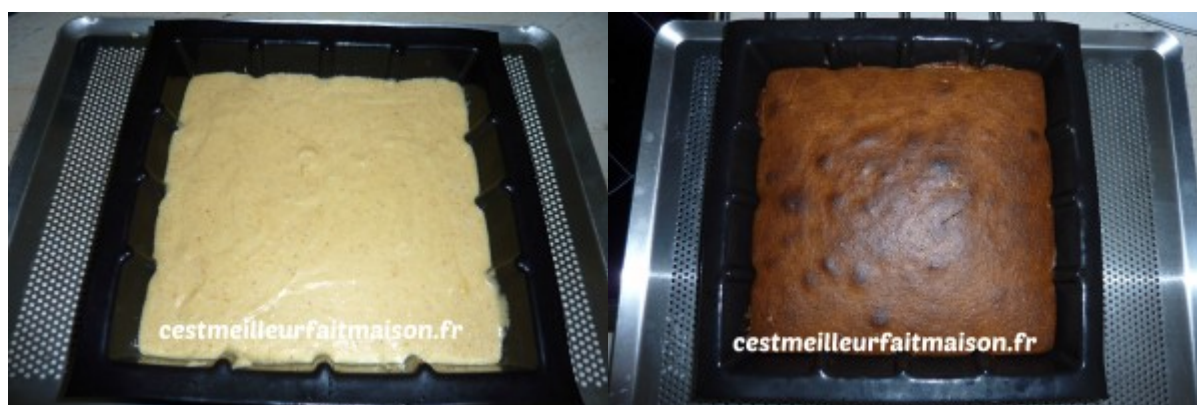


5- Ajouter en trois fois les blancs en neige. Les incorporer délicatement à l'aide

d'une spatule.



6- Verser la pâte dans un moule. J'ai choisi le moule tablette de Guy Demarle. Faire cuire 35 à 40 min à surveiller.



7- Démouler et laisser le gâteau refroidir sur une grille.



