

Ingrédients:

6 gros oeufs - 1 pincée de sel - 1 pot de 270g de Nocciolata (Nigella met 400 g de Nutella) - 110 g de beurre mou - 1 cuillère à soupe de rhum - 80 g de noisettes en poudre - 120 g de chocolat noir, fondu.

on ne rajoute pas de sucre: le Nutella en contient beaucoup...quant à la nocciolata, il y en a aussi..par contre, en n'en mettant que 270 g, le gâteau n'est pas trop sucré..pour moi, c'était parfait..



Préchauffer le four à 180°C. Battre les blancs en neige ferme avec le sel. Dans un autre saladier, battre le beurre et la nocciolata jusqu'à ce qu'ils forment une pâte homogène et mousseuse puis ajouter le rhum, les jaunes d'oeufs et la poudre de noisettes. Incorporer le chocolat fondu légèrement tiédi et alléger le mélange en incorporant une grosse cuillère de blancs en neige. Puis ajouter le reste des blancs d'oeufs, en 3 fois en incorporant délicatement à la spatule. Verser dans un moule en silicone ou dans un moule beurré et fariné et enfourner pour environ 30 minutes. Surveiller la cuisson tout en sachant qu'un gâteau au chocolat supporte mieux d'être peu cuit que trop cuit. Sortir du four, attendre 5 mn avant de démouler sur une grille. Laisser refroidir et saupoudrer de poudre de noisettes.