

## Choco-Noisette

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 20 minutes

### Ingrédients :

- \* 80 g de chocolat
- \* 60 g de beurre
- \* 2 œufs
- \* 150 g de sucre
- \* 60 g de farine
- \* 100 g de noisettes



### Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (th. 6) et placez le moule sur la plaque perforée.

Mettez les noix dans le bol du Cook'in® et posez dessus le panier alu. Appuyez 5 secondes sur la touche TURBO pour les hacher.

Ajoutez le chocolat grossièrement cassé et appuyez 5 secondes sur la touche TURBO. Enlevez le panier inox puis ajoutez le beurre en morceaux et mélangez pendant 1 minute 30, température 40°, vitesse 1.

Ajoutez le sucre, la farine et les œufs puis programmez 1 minute, vitesse 5.

Versez la préparation dans le moule Tablette (FP497) en vous aidant de la spatule fine (MA113720). Faites cuire 20 minutes à 180°C (th.6). Laissez refroidir avant de démouler.

Note : Servez le gâteau avec une crème anglaise.