

## Moelleux au chocolat et aux noix



Dessert **Moyen**

**Pour** : 8 personnes

**Préparation** : 30 mn

**Repos** : 2 h

**Cuisson** : 30 mn

*Voici un gâteau sans farine et sans jaunes d'œufs, délicieux et très, très fondant.*

### Ingrédients

- 300 g de noix - cerneaux
- 120 g de chocolat - noir
- 100 g de sucre - glace
- 140 g de beurre mou
- 80 g de sucre semoule
- 6 blancs d'œufs

### Préparation

- 1 Préchauffer votre four à 180°C (th.6).
- 2 Dorer à sec 300 g de cerneaux de noix dans une poêle, réserver sur du papier absorbant.
- 3 Faire fondre 120 g de chocolat noir au bain-marie ou au micro-ondes.
- 4 Mixer finement les noix et mélanger cette poudre intimement avec le sucre glace.
- 5 Mélanger le beurre très mou (pas fondu), la poudre de noix mélangée au sucre glace, le sucre semoule et le chocolat fondu.
- 6 Monter les blancs en neige très ferme avec une pincée de sel.
- 7 Incorporez les blancs en neige à la préparation précédente.
- 8 Tapiser un moule à charnière de papier sulfurisé (sinon, ce moelleux est trop difficile à démouler).
- 9 Versez la préparation dans ce moule tapissé de papier sulfurisé.
- 10 Cuire dans le four préchauffé 30 minutes.
- 11 Laisser un peu tiédir, avant de démouler délicatement.
- 12 Déguster à température ambiante, avec une crème anglaise, faite avec les jaunes d'œufs restants.

Proposé par

**chantal**

Bonjour;

Je me présente;je m'appelle Chantal:j'aime la cuisine (plutôt traditionnelle),la lecture,la broderie à points comptés,les sorties,les voyages.....et un tas d'autres choses!

Si vous voulez me rejoindre sur mon [blog](#),je vous y accueillerai avec plaisir!

A bientôt!

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

