Gâteau gourmand aux noisettes et chocolat en duo

Ingrédients (pour 6 personnes) :

Pour la couche moelleuse aux noisettes

- 100 g de noisettes en poudre,
- 50 g de sucre en poudre,
- 50 g de sucre glace,
- 2 œufs,
- 40 g de chocolat noir à pâtisser débité en pépites,
- Beurre pour le moule.

Pour la couche biscuitée au chocolat

- 125 g de chocolat noir à pâtisser + 35 g en pépites,
- 15 g beurre,
- 1 œuf,
- 50 g de sucre vanillé,
- 15 g de farine,
- 0,25 c. à c. de levure chimique,
- 4 spéculoos cassés en morceaux.

Préparation : 30 min. Cuisson : 35 min.

Préchauffer le four à 210°C (Th. 7) et beurrer un moule à manqué.

La couche moelleuse aux noisettes

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Fouetter les jaunes avec le sucre en poudre jusqu'à ce qu'ils blanchissent.

Battre les blancs en neige ferme avec le sucre glace. Y incorporer doucement les noisettes en poudre, le mélange jaunes d'œufs/sucre et les pépites de chocolat.

Verser la préparation dans le moule et enfourner pour 35 minutes. Attention : au bout de 15 minutes, il faudra baisser le thermostat à 170°C (Th. 5-6), et étaler la deuxième couche vers la 20^{ème} minute.

La couche biscuitée au chocolat

Hacher le chocolat (125 g) et le faire fondre avec le beurre, au four à micro-ondes ou au bain-marie.

Dans un bol résistant à la chaleur, fouetter quelques instants l'œuf entier avec le sucre vanillé. Poser le bol sur la casserole d'eau à peine frémissante et fouetter vigoureusement jusqu'à ce que l'appareil devienne pâle, épais et mousseux et qu'il soit tiède au toucher. Verser ce mélange dans le bol contenant le chocolat fondu encore tiède et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Incorporer alors la farine, la levure, les miettes de spéculoos et les pépites de chocolat. Mélanger délicatement à l'aide d'une spatule, sortir le gâteau aux noisettes du four et étaler la seconde couche à la surface. Attention : elle est plutôt dense. Enfourner à nouveau et achever la cuisson, 12 à 14 minutes à 170°C (Th. 5-6). Laisser refroidir avant de démouler, afin que la deuxième couche soit assez solide pour servir de base au gâteau.

Remarque : Pour le sucre, j'utilise du sucre en poudre dans lequel je conserve mes bâtons de vanille, ce qui le parfume agréablement. Sinon, ajouter quelques gouttes d'extrait de vanille.