

TERRINE DE CHOCOLAT AUX NOISETTES



Préparation : 20' + 1h30 durcissement au froid

Matériel : 1 casserole large+1 petite casserole+1 moule à cake+papier sulfurisé+1 saladier+1 fouet

Ingrédients pour 8/10 personnes :

- 225 g chocolat noir à pâtisser
- 125 g noisettes entières
- 125 g de beurre
- 2 œufs
- 8 palets bretons
- 2 cs d'eau

Pour décorer :

- 50g chocolat noir à pâtisser
- 1 cs d'eau
- sucre glace
- quelques noisettes entières

Préparation

- couper une feuille de papier sulfurisé et en tapisser le moule
- mixer les noisettes dans le bol du robot à grande vitesse jusqu'à ce qu'elles soient concassées en grosses miettes. Ne pas mixer trop longtemps car elles ne doivent pas être réduites en poudre
- casser chaque palet en 4 morceaux avec les doigts et les mettre de côté. Casser les œufs dans un saladier
- couper le beurre en morceaux et mettre à fondre sans trop chauffer
- pendant ce temps, casser le chocolat en carrés, ajouter l'eau et mettre à fondre sur feu doux. Dès qu'il est mou, le mélanger à la spatule
- battre les œufs au fouet à main et quand ils moussent verser le chocolat en continuant de fouetter. Ajouter les noisettes puis les biscuits en tournant à la spatule
- verser le contenu du saladier dans le moule en étirant bien la pâte. Lisser la surface et rabattre le papier qui dépasse sur le gâteau
- mettre au réfrigérateur au moins 1h30 pour faire durcir, puis démouler sur un plat à cake
- pour le nappage, casser les 50g de chocolat en morceaux et les mettre avec l'eau dans une petite casserole. Faire fondre à feu très doux et verser sur la terrine. Etaler avec une palette et laisser durcir

- saupoudrer de sucre glace et décorer avec quelques noisettes entières