



Toque & Tablier



Crumb Cake fondant au chocolat et noisettes

Pour 6 personnes.

Préparation 20 min

Ma liste de courses... Chez

Le crémier :

- 140 g de beurre doux + 65 g pour la pâte à crumble
- 3 œufs

L'épicier :

- 150 g de chocolat 70% à cuisiner de Lindt (le meilleur je trouve !)
- 70 g de sucre glace
- 65 g de sucre pour la pâte à crumble
- 50 g de farine + 65 g pour la pâte à crumble
- 40 g de noisettes (hors coque)
- 25 g de chocolat en poudre
- 2 pincées de sel (si vous êtes un fan de chocolat !)

Mon secret chuchoté à l'oreille : Les quantités précisées ci-dessus sont élaborées pour que la consistante du gâteau soit celle d'un fondant (et non un mi-cuit « dégoulinant », ce n'est pas la même chose !!)

Il faut respecter absolument la taille du moule à cake que j'ai prise : 24 cm. Si vous utilisez un moule plus grand : vous augmenterez d'autant la quantité. (par ex : un moule long de 33 cm est +37% par rapport à 24 cm. Vous augmenterez donc de 37% les quantités. Je sais, pour moi aussi, les cours de maths sont loin ;-)). Pour mesurer la taille de votre moule à cake, ne prenez pas en compte les bords.

1. Préchauffez le four à 160°
2. Pour le cake au chocolat : Faites couper à votre enfant le chocolat et découper le beurre en petits morceaux. Disposez-le dans un récipient et laissez fondre 1'30-45 au micro-ondes puis laissez votre enfant « lisser » c'est-à-dire mélanger. Dans une autre jatte, laissez votre enfant peser le sucre glace et cassez vous-même les œufs. Laissez-le commencer à mélanger et terminez le geste. Versez le chocolat et beurre fondu dessus. Faites ajouter par votre enfant, la farine et le sel. Laissez-le mélanger et terminer le geste. Réservez.
3. Concassez plutôt finement les noisettes (voir le geste du chef associé pour le faire facilement sans faire y passer 1 heure)
4. Préparons la pâte à crumble : dans une jatte, faites couper le beurre en petits morceaux par votre enfant, faites-lui ajouter le sucre, la farine, le chocolat en poudre et les

noisettes concassées. Faites-lui mélanger avec les mains et reprenez la main pour obtenir une consistance sableuse comme sur la photo ci-dessous.



5. Versez ensemble le fondant au chocolat dans un moule à cake de 24 cm de long (que vous aurez chemisé c'est-à-dire, vous aurez posé sur le fond et l'ensemble des parois du papier cuisson). Faites-lui parsemer de pâte à crumble. Enfournuez à mi-hauteur pour 35 minutes à peu près.
6. Laissez refroidir et mettez au réfrigérateur pendant 2 heures. Laissez revenir à température ambiante 30 minutes avant d'envoyer (c'est bien meilleur frais ! et le jour même !)