

# La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



## Gâteau au Nutella

Le 24 mars 2009

1

Pour souffler sa 4<sup>ème</sup> bougie, mon Têtard voulait absolument un gâteau au chocolat.

Grosse pression, parce que si j'arrive à peu près à faire des desserts individuels ou encore ne nécessitant pas ou peu de cuisson, la réalisation d'un gâteau est toujours un gros stress et un fiasco sans nom.

Mais bon difficile de décevoir son propre enfant, alors comptant sur son indulgence et sur une dose indécente de chance, je me suis lancée dans la préparation d'un gâteau au Nutella. En fait, il s'agit plus d'une mousse au chocolat cuite qu'un gâteau, mais au final un résultat très sympa !

Toute sa classe c'est régalée et c'est très fier de lui qu'il est rentré de l'école après y avoir fêté son anniversaire avec toute sa classe.

Prochain objectif pour samedi, réussir à réaliser un gâteau d'anniversaire en forme de bateau de pirates...

Votre panier pour un moule 26 cm :

6 gros œufs Bio  
120 gr de beurre mou  
400 gr de Nutella (le pot moyen)  
80 gr de poudre de noisettes  
125 gr de chocolat de dessert  
½ cuil à café de bicarbonate.

Pour le glaçage :

150 gr de Noisettes de M&Ms  
10 cl de crème fraîche  
120 cl chocolat de dessert  
50 gr de sucre

Préchauffez votre four à 180°.



Séparez vos blancs et mettez-les à monter avec une pincée de sel.

Dans un autre saladier, mélangez énergiquement le Nutella avec votre beurre ramolli.

Lorsque votre mélange est homogène, ajoutez vos jaunes d'œufs, la poudre de noisette et le bicarbonate.

Il ne vous reste plus qu'à ajouter votre chocolat fondu et tiédi, avant d'ajouter vos blancs montés en neige en 3 fois.

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie  
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*

Versez votre pâte dans votre moule beurré et doublé d'une feuille de papier sulfurisé et enfournez pour 30 minutes en surveillant les 5 dernières minutes de cuisson.

Laissez le refroidir sur une grille avant de le démouler.

Pendant ce temps, faites fondre doucement votre chocolat avec votre crème et le sucre. Lorsque votre mélange est bien homogène, laissez-le légèrement tiédir.

Démoulez votre gâteau sur le plat de service, et glacez-le avec votre chocolat fondu. La sauce étant épaisse, vous n'aurez pas de problème de coulures non maîtrisées.

Il ne vous reste plus qu'à parsemer quelques poignées de M&Ms pour ajouter une touche colorée et amusante à votre gâteau.

2

Et voilà, vous êtes une maman super méga sympa qui a réussi pour la plus grande joie de votre enfant à lui offrir un gâteau au chocolat qu'il va pouvoir montrer à tous ses copains !!



Pour une version plus adulte, vous pouvez remplacer les M&Ms par des noisettes torréfiées et ajouter une cuillère à soupe de liqueur de Noisette dans votre pâte et votre glaçage.

Merci Nigella !

**Eugénie**

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie  
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*