

RECETTE

Fondant croquant aux noisettes



Cuisson : **20 minutes**

Parts : **8 personnes ou 4 gourmands**

Ingrédients

- 80 g de cassonade + un peu
- du beurre pour le moule
- 3 oeufs
- 25 g d'huile d'olive
- 100 g de poudre de noisette
- 100 g de pralin
- 3 g de levure
- 2 g de fleur de sel

Préparation

1. **Beurrez très généreusement un moule à manqué et saupoudrez-le de cassonade.**
2. Fouettez la cassonade avec les oeufs et l'huile d'olive.
3. **Ajoutez la poudre de noisette, le pralin, la levure et la fleur de sel.**
4. Versez dans le moule et enfournez entre 15 et 20 minutes à 180°C.
5. Laissez tiédir avant de démouler.

Astuces

Préparez votre gâteau dans des petits moules individuels en silicone ou découpez-le en petites parts : direction le congélateur pour des petits déjeuners pressés mais exquis ! Je ne vous apprend rien en vous rappelant que le café et la noisette se marient à merveille !

Source d'inspiration gourmande :

Elle à Table n°132 page 16