

## GATEAU AUX NOIX NAPPAGE CHOCOLAT

Cuisine : [Recettes de saison](#), Niveau de difficulté : [Facile](#)  
[Recettes régionales](#)



Nb d'ingrédients : 8    Portions : 8    Temps de préparation : 15m    Temps de cuisson : 30m    Prêt en : 50m

Pas trop sucré, moelleux, ce gâteau est parfait pour terminer un repas, ou pour le goûter!

J'ai vu cette recette dans l'émission *Les Carnets de Julie* de Julie Andrieu sur France 3. La région à découvrir c'était le Périgord.

### Ingrédients

150g de noix  
100g de beurre  
3 oeufs  
150g de sucre  
2 grosses cuillères à soupe de farine  
50g de chocolat noir  
30g de beurre  
8 moitié de cerneaux de noix pour la déco

Je râpe les noix avec un moulin à fromage.

Dans un récipient, je mélange 75g de sucre avec les noix.

Dans un autre récipient, je mélange le reste de sucre avec le beurre fondu.

Je mélange les 2 récipients.

J'ajoute les œufs un par un, en mélangeant à chaque fois.

Je verse les 2 grosses cuillères de farine et mélange bien à nouveau.

Je verse la pâte dans un plat à tarte avec du papier sulfurisé.

30 min au four à 180°C.

Je laisse refroidir le gâteau,

Je fais fondre le chocolat avec un peu d'eau et les 30g de beurre,

et badigeonne sur le gâteau.

Je décore avec les noix.