

# Gâteau fondant aux noix, glaçage chocolat café

## Ingrédients pour 8 personnes:

- 250g de noix décortiquées
  - 4 œufs
  - 180g de sucre
  - 200g de beurre
  - 35g de farine
  - 1 cuillère à café de levure chimique
  
  - 120g de chocolat Nestlé dessert café
  - 3 cuillères à soupe de crème liquide
- 
- Préchauffer le four à 180°C (Th6).
  - Mixer les noix.
  - Dans un saladier, mélanger dans l'ordre les noix, la farine, la levure, le sucre et les œufs.
  - Faire fondre le beurre au four micro-ondes et le mélanger au reste de l'appareil de façon homogène.
  - Verser dans un moule rectangulaire beurré et fariné.
  - Enfourner 30 minutes.
  - Laisser refroidir le gâteau une fois cuit.
  - Mettre dans un bol le chocolat et la crème et faire fondre au four micro-ondes.
  - Mélanger bien pour que le glaçage soit homogène.
  - Le verser et l'étaler sur le dessus du gâteau.
  - Le mettre au réfrigérateur.
  - Avant de servir, trancher le contour du gâteau.