

# Délice au chocolat & noix de pécan caramélisées

**Pour 8 personnes**

Préparation : 30 min – Cuisson : 50 min

## Ingrédients :

### \*Pour le gâteau :

- 260g de chocolat noir
- 4 oeufs
- 25cl de crème liquide entière
- 180g de sucre
- 100g de poudre d'amandes
- 35g de Maïzena
- 1 pincée de sel

### \*Pour le décor :

- 60g de chocolat noir
- 1 feuille de transfert pour chocolat
- 12 noix de pécan
- 100g de sucre



Ustensiles spécifiques : un fouet, une spatule, une casserole, un saladier et un moule à génoise.

## Réalisation :

### \*Pour le gâteau :

- Faire fondre le chocolat au bain-marie.
- Battre les 4 jaunes d'œufs avec le sucre.
- Ajouter le chocolat fondu puis la crème. Bien mélanger.
- Incorporer la poudre d'amandes, la fécule et les blancs montés en neige ferme avec le sel.
- Verser dans le moule et cuire 35-40 min au four préchauffé à 165°C.
- Le laisser refroidir totalement.

### \*Pour le décor :

- Faire fondre le chocolat au bain-marie et napper la feuille de transfert.
- Garder au frais au moins 3h pour une prise totale du chocolat.
- Chauffer le sucre dans une casserole pour préparer le caramel.
- Laisser fondre sans y toucher jusqu'à ce que le sucre commence à se transformer en caramel.
- Mélanger à l'aide d'une spatule résistante haute température.
- Dès que la caramel atteint une couleur blonde, arrêter le feu et piquer les noix de pécan une à une à l'aide d'une fourchette.
- Les plonger dans le caramel et les déposer une feuille de papier sulfurisée.
- Après refroidissement, décorer le gâteau de chocolats colorés et de noix de pécan caramélisées.

*Bon appétit !*

*www.lesdelicesabelle.fr*