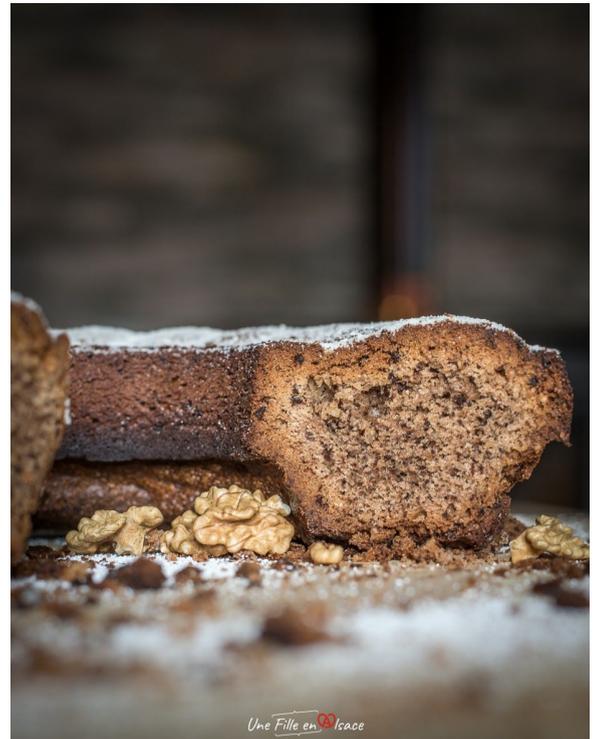


GATEAU CHOCO-NOIX ou AMANDES

INGREDIENTS :

200g de sucre
250g de farine
250g de beurre mou
4 oeufs entiers
2 cuillère à soupe de rhum
100g de chocolat noir râpé
1 paquet de sucre vanillé
1 paquet de levure chimique
1 pincée de sel
100 g de noix (ou amandes) en poudre
100g de raisins secs (facultatif)



PREPARATION DU GÂTEAU CHOCO-NOIX :

- Mélange le sucre, le sucre vanillé, les oeufs entiers, une pincée de sel et le beurre mou jusqu'à obtenir un mélange bien mousseux.
- Ajoute par petite quantité la farine ainsi que la levure chimique puis les noix ou amandes en poudre.
- Verse 2 cuillères à soupe de Rhum (si tu as opté pour la version avec raisin sec, fais les préalablement trempé dans le rhum et ajoute les à cette étape de la recette)
- Ajoute en dernier le chocolat plus ou moins râpé, selon si tu préfères avoir des morceaux de chocolat croquants ou non.

Fais cuire durant une bonne heure à four moyen (entre 150°C et 180°C)