

Mi-cuit à la noisette de Cyril Lignac

Waiting For The Sun
par Christelle

Préparation : 20 min - Cuisson : 10 min

Il vous faudra pour 4 mi-cuits :

- 110 g de chocolat au lait
- 80 g de beurre + un peu pour les moules
- 100 g de noisettes entières
- 2 œufs
- 15 g de sucre en poudre
- 15 g de maïzena
- 2 càs d'huile d'olive
- une pincée de sel
- sucre glace (facultatif)



Torréfier les noisettes : Mettre les noisettes dans une poêle et les faire chauffer sur feu moyen, en secouant régulièrement la poêle pendant quelques minutes.

Les débarrasser dans une assiette, ôter les peaux de noisettes qui se seront détachées. Il en restera mais ce n'est pas grave. Mixer les noisettes. En réserver 40g. Ajouter les 2 càs d'huile aux 60g de noisettes restantes, et mixer pour obtenir une pâte épaisse.

Préchauffer le four à 195°C.

Mettre chocolat et beurre dans un bol et les faire fondre au micro-onde (ou au bain-marie). Bien mélanger. Ajouter la pâte épaisse de noisettes, les œufs, le sucre, puis la maïzena, les 40g de noisettes mixées réservées et une pincée de sel. Bien mélanger.

Beurrer et fariner 4 petits moules.

Verser la préparation dans les moules et enfourner pour 8 minutes.

Laisser refroidir 2 minutes, puis démouler. Saupoudrer de sucre glace si vous le souhaitez.