 **Chocolat-noisette meringué**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

 **Le gâteau chocolat :**
**- 100 g de beurre**
**- 100 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **noir (1)
- 20 g de crème liquide
- 2 œufs**
**-80 g de sucre**
**- 70 g de farine**
**- ½ càc de levure chimique**
**- 50 g de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette) **en poudre**
**- 2 càs (15 g) de** [**cacao**](https://recettes.de/cacao) **amer
La** [**meringue**](https://recettes.de/meringues) **marbrée :**
**- 3 blancs d'œufs**
**- 120 g de sucre**
**- 100 g de chocolat noir (1)**
**- 30 g de noisettes**

**1 moule ou un cercle à pâtisserie de 20 cm de diamètre beurré ou** [**chemisé**](http://croquantfondantgourmand.com/chemiser-un-moule/) **de papier cuisson.**
**Préchauffage du four à 160°C** 

 **Le gâteau au chocolat :**
Faire fondre le chocolat dans le beurre, au bain-marie ou comme moi par petites séquences au micro-ondes.
Mélanger, ajouter la crème et laisser tiédir.
Réduire éventuellement les noisettes en poudre.
Fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajouter la farine et la levure, les noisettes en poudre et le cacao et mélanger.
Incorporer enfin le chocolat fondu.
Verser la pâte (elle est assez épaisse) dans le moule.
Enfourner pour 20 minutes.

**La meringue marbrée :**
Pendant la cuisson, faire fondre le chocolat.
Concasser grossièrement les noisettes.
Monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre.
Partager la meringue en deux et ajouter le chocolat à une des moitiés.
Sortir le gâteau du four, et régler la **température à 190°C** 
Déposer sur le dessus du gâteau de grosses cuillerées de meringue en alternant meringue nature et meringue au chocolat.
Faire des tourbillons avec une fourchette pour donner un aspect marbré.
Parsemer de noisettes concassées.
Enfourner pour 15 minutes environ.
Laisser tiédir un instant avant de démouler délicatement.
Laisser refroidir sur une grille.