 **Gâteau de l'écureuil**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/06/gateau-de-lecureuil-p1250514-r-scaled.jpg) **Pour 8 à 10 Croquants-Gourmands**

**Le gâteau :**

**- 170 g de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette)  
**- 6 œufs**  
**- 100 g de** [**cassonade**](https://recettes.de/cassonade)  
**- 30 g de farine**  
**- 30 g de Maïzena ®**  
**- 1 càc de** [**cannelle**](https://recettes.de/cannelle) **- 50 g de pépites de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat)

**1 moule à manqué de 22 cm de** **Ø beurré et fariné si non en silicone**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
.  
Faire torréfier les noisettes pendant quelques minutes dans une poêle sèche.  
Laisser refroidir.  
En réserver quelques-unes pour la décoration, puis mixer le reste pour obtenir une poudre.  
[**Clarifier**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les œufs.  
Monter les blancs en neige avec une cuillerée à soupe de sucre.  
Travailler au fouet les jaunes avec le reste du sucre pour obtenir une crème bien mousseuse.  
Mélanger la poudre de noisettes, la farine, la Maïzena ® et la cannelle.  
Mélanger avec la crème aux œufs.  
Ajouter 2 cuillerées de blancs en neige en fouettant pour alléger la pâte.  
Incorporer le reste des blancs délicatement à la spatule.  
Ajouter les pépites de chocolat.  
Verser la pâte dans le moule.  
Enfourner pendant 30 minutes et vérifier la cuisson.  
Démouler sur une grille et laisser refroidir.

**Le glaçage et la décoration :**

**- 150 g de chocolat**   
**- 60 g de** [**crème fraîche**](https://recettes.de/creme-fraiche)  
**- quelques noisettes**  
**- quelques pépites de chocolat**

Faire fondre le chocolat dans la crème fraîche (au micro-ondes pour moi).  
Bien mélanger puis verseur sur le dessus du gâteau.  
Décorer à l'envie de quelques noisettes et de pépites de chocolat.  
Laisser bien refroidir avant de le déguster.