 **Gâteau de l'écureuil**

 **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** 
.
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.