

## GATEAU DE GRENOBLE

RECETTE N°5922

### NOTATION

- Prix : 6/10
- Difficulté : 5/10
- Originalité : 3/10

### NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

### TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 40 minutes

### INGREDIENTS NECESSAIRES

- 5 jaunes d'oeufs
- 125 g de sucre
- 150 g de noix hachées
- 1 c à soupe de chapelure
- 50 g de chocolat
- 75 g de beurre

### MATERIELS INDISPENSABLES

- cuillère à soupe
- fouet
- fouet électrique
- batteur
- électrique
- moule à manqué
- hachoir
- hachoir électrique

### COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

### PHOTOS



### 7 ETAPES A SUIVRES

01. Travaillez 5 jaunes d'oeufs avec 125 g de sucre en mélange mousseux.
02. Ajoutez 150 g de noix hachées, 1 c à soupe de chapelure, 50 g de chocolat fondu et 75 g de beurre fondu.
03. Travaillez bien ce mélange pour qu'il soit homogène.
04. Incorporez les blancs d'oeufs battus en neige très délicatement.
05. Versez la pâte dans un moule à manqué beurré et faites cuire 40 mn à four moyen.
06. Démoulez, et laissez refroidir sur grille.
07. Décorez de crème Chantilly et de cerneaux de noix à volonté.

### NOTES PERSONNELLES

---

---

---

---

---