

# GÂTEAU AU CHOCOLAT CROUSTILLANT AUX CHIPS ET CACAHUÈTES SALÉES



Par

**Nadiya Hussain**





Dans

**Nadiya's Food Adventure -  
INÉDIT - Angleterre de  
l'Est**

## INGRÉDIENTS :

- POUR LA BASE
- 250 g de chips salées
- 100 g de beurre
- 4 c. à soupe de Golden Syrup
- POUR LA GARNITURE
- 225 g de beurre
- 375 g de chocolat noir (70% de cacao)
- 3 œufs
- 150 g de sucre en poudre
- 125 g d'arachides grillées et salées, hachées grossièrement

## PRÉPARATION :

-  20 minutes
-  35 minutes
-  10 personnes
-  Facile

## RECETTE :

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Graissez un moule à tarte fond amovible de 23 cm.
3. Dans le bol d'un robot, réduisez les chips en petits morceaux. Transférez-les dans un saladier. Faites fondre le beurre dans une petite casserole avec le Golden Syrup et incorporez-les aux chips.
4. Versez la préparation dans le moule et, à l'aide du manche d'une cuillère à soupe, remontez le mélange sur les bords puis égalisez bien le fond. Tapissez la préparation de papier sulfurisé et de billes de céramique ou de haricots blancs. Enfourez 10 min puis laissez refroidir papier sulfurisé et billes de céramique ôtées.
5. **Préparez la garniture** : faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie sur une casserole d'eau frémissante en vous assurant que le saladier ne touche pas l'eau. Remuez jusqu'à ce que le tout soit bien fondu et brillant. Retirez du feu et laissez tiédir.
6. À l'aide d'un batteur électrique, fouettez les œufs et le sucre dans un saladier jusqu'à ce que le mélange blanchisse et épaississe puis incorporez le chocolat fondu. Fouettez jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
7. Hachez 75 g de cacahuètes et incorporez-les à la préparation de chocolat fondu.
8. Versez le tout sur la « pâte » de chips et saupoudrez de cacahuètes.
9. Enfourez pour 25 min.
10. Le chocolat doit être cuit mais le centre encore un peu vacillant. Si le coeur du gâteau est encore trop liquide, poursuivez de 2 min la cuisson.
11. Une fois le gâteau cuit, sortez-le du four et laissez refroidir dans son moule avant de le placer au moins 4 heures au réfrigérateur.
12. Une fois refroidi, démoulez délicatement le gâteau. Coupez-le en part et servez avec de la

crème ou de la glace à la vanille.