

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## GÂTEAU TOUT NOISETTE

**4 oeufs - 125g noisettes concassées - 75g poudre de noisettes - 1 càs de cacao - 300g sucre en poudre - 70g farine - 50g beurre doux fondu - 25cl crème fleurette -**

**Préchauffer le four à 180° (th.6).**

**Séparer les jaunes et les blancs des oeufs. Fouetter les jaunes avec 75g sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. D'autre part fouetter les blancs presque fermes, verser 75g de sucre. Fouetter encore 3 minutes.**

**Dans le mélange des jaunes ajouter la farine, la poudre de noisettes et le beurre fondu. Mélanger. Incorporer 1/3 des blancs fouettés rapidement puis les 2/3 délicatement.**

**Verser dans un moule □ 18cm beurré et fariné, enfourner et cuire 40 à 50 minutes. Vérifier la cuisson en enfonçant la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche. Sortir, laisser refroidir.**

**Pendant le refroidissement, préparer un caramel en versant 150g de sucre dans une casserole. Laisser fondre à feu moyen sans remuer jusqu'à la couleur blond doré. Hors du feu verser les noisettes dans le caramel, mélanger. Verser rapidement sur un papier sulfurisé ou sur un tapis en silicone. Laisser refroidir, le casser puis le mixer pour le réduire en grains.**

**Fouetter la crème liquide (bien froide) jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Ajouter le cacao en continuant à fouetter 2 minutes.**

**Incorporer délicatement à l'aide d'une spatule 2 càs de caramel en grains. Couper le gâteau dans l'épaisseur pour obtenir 2 disques. Poser le morceau du dessous sur le plat de service.**

**Recouvrir l'intérieur avec de la crème. Poser la 2ème partie du gâteau. Recouvrir le gâteau avec le reste de crème. Répartir le caramel en grains sur le pourtour et le dessus. Réserver au frais jusqu'au moment du service.**