



CAKE AUX NOIX ET AU CAFÉ, GLACÉ AU CAFÉ, NOIX CARAMÉLISÉES

Pour un moule à cake de 30X12X8 cms soit 12 à 14 parts

Cake : (Je vais vous cuisiner)

4 oeufs - 250g beurre fondu refroidi - 240g sucre cassonade - 350g farine T.55 - 11g levure chimique - 75g noix torréfiées (10 minutes au four à 120° sur plaque), hachées grossièrement - 4 càc bombées de café soluble - 1/2 tasse à expresso d'eau chaude - 3 càs de liqueur de café - 1/2 tasse d'espresso de crème entière liquide - 2 càc de cacao amer (non sucré) -

Préchauffer le four à 200° (chaleur tournante).

Beurrer et fariner le moule à cake. Mélanger le café soluble à l'eau chaude. Laisser refroidir. Mélanger le café soluble à l'eau chaude. Laisser refroidir.

Dans le bol du robot muni du fouet, mélanger les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit mousseux. Incorporer le beurre fondu. Verser la farine mélangée au cacao et à la levure. Mélanger. Ajouter la crème, le café, la liqueur de café et les noix hachées.

Mélanger au batteur (feuille) jusqu'à ce que l'appareil soit lisse et homogène.

Enfourner pour 10 minutes de cuisson à 200° puis baisser à 175° et cuire encore 45 minutes. Vérifier la cuisson en plantant une lame de couteau verticalement. Elle doit ressortir sèche. Sinon prolonger la cuisson 10 minutes.

Glaçage au café : (En-K de gourmandises)

200g sucre glace - 1 petite tasse de café fort et froid (attention on utilise pas tout) -

Mélanger le sucre glace en versant petit à petit le café. La préparation doit être assez épaisse. Napper le cake (posé sur une grille, grille posée sur une plaque à pâtisserie). Laisser refroidir.

Noix caramélisées : (Turbigo Gourmandises)

50g sucre en poudre - 10 cerneaux de noix environ -

Faire un caramel blond (à sec) en versant le sucre dans une petite casserole. Hors du feu, plonger les cerneaux dans le caramel à l'aide de piques en bois (genre cure-dents). Les poser sur un papier sulfurisé. A déposer sur le cake glacé.

Cake à conserver sous film alimentaire ou mieux sous cloche de verre.