



GATEAU AUX NOISETTES

Temps préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 40 mn

Ingédients : pour 6 personnes

- 6 oeufs à température ambiante
- 125g de noisettes décortiquées
- 50g de pralin
- 40g de chapelure (ou pain rassis mixé)
- 1 c.à soupe de farine
- 100g de sucre fin
- 1 pincée de sel
- 10g de beurre pour le moule

Pour la garniture :

- 300g de crème « Fleurette » très froide
- 2 sachets de sucre vanillé

Pour la décoration : 50g de pralin et noisettes mixées

Matériel : 1 moule à manqué de 24cm

PREPARATION

Préchauffer le four Th 5 / 150°C.

- 1 – Mixer les noisettes finement avec la chapelure pour les réduire en poudre.
- 2 – Séparer les jaunes des blancs d’oeufs. Dans le bol du robot, battre vivement le sucre avec les 6 jaunes Fouetter jusqu’à blanchiment.
- 3 – Ajouter alors doucement la farine, la poudre de noisettes avec la chapelure et le pralin.
- 4 – Monter en neige ferme les 6 blancs d’oeufs avec une pincée de sel.
- 5 – Incorporer délicatement les blancs en neige à la préparation, en soulevant bien le mélange et non en tournant.
- 6 – Beurrer et fariner un moule à manqué. Verser la préparation.

CUISSON

Mettre au four Th 5 / 150°C pendant 50 mn. Vérifier la fin de la cuisson avec un couteau : il doit ressortir sec. Après 10 mn d’attente, démouler sur une grille et laisser complètement refroidir le gâteau.

MONTAGE DU GATEAU :

Préparer la garniture : Dans le bol du robot très froid, battre la crème froide en chantilly en y incorporant le sucre vanillé.

Couper le gâteau en 2 disques. Tartiner la partie inférieure avec la moitié de la chantilly puis poser dessus la partie supérieure.

Décorer le dessus et le tour du gâteau avec le reste de chantilly. Pour la décoration, saupoudrer le dessus du gâteau avec un mélange de pralin et noisettes mixées.