

Gâteau croustillant à la noisette

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 55g de crème liquide
- 40g de lait entier
- 25g de sucre
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf
- 15g de maïzena
- 70g de praliné noisette
- 75g de beurre
- 75g de blancs d'œuf
- 85g de sucre glace
- 50g de poudre de noisette
- 25g de farine
- 30g de noisettes
- 100g de chocolat au lait
- 25g de riz ou épeautre soufflé
- 200g de chocolat au lait
- 35g de noisettes hachées
- 100g de crème liquide entière

Préparation

1. Bon, je pense que vous avez dû comprendre depuis le temps, j'ai une certaine passion pour la noisette ; une bonne partie des recettes de mon blog en contiennent et ce n'est pas un hasard ;) Du coup me revoilà à nouveau avec un gâteau à la noisette, associée à quelques petites touches de chocolat au lait.
2. Bref, un gâteau plutôt facile, pas trop long à réaliser, et parfait pour l'automne !
3. Je l'avais fait dans un cercle de 18cm de diamètre mais il était assez difficile à découper à cause de l'épaisseur, donc je vous conseille plutôt de le faire dans un cercle de 22cm pour avoir des couches plus fines.
4. Fouettez l'œuf, le jaune d'œuf, le sucre et la maïzena.
5. Versez la moitié du lait chaud dessus, puis reversez le tout dans la casserole.
6. Faites cuire à feu moyen jusqu'à épaississement.
7. Hors du feu, ajoutez le praliné noisette.
8. Débarrassez dans un plat, filmez au contact et faites refroidir totalement au réfrigérateur.
9. Préparez un beurre noisette : faites fondre le beurre et laissez-le crépiter jusqu'à obtenir une jolie couleur dorée et une odeur de noisette.
10. Laissez tiédir.
11. Mélangez les blancs d'œufs avec le sucre glace et la poudre de noisette.
12. Ajoutez ensuite la farine et le sel, et terminez avec le beurre tiédi.
13. Versez dans un moule de 22cm de diamètre beurré et fariné, parsemez de noisettes hachées, puis enfournez dans le four préchauffé à 180°C pour 20 à 25 minutes.
14. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.
15. Laissez refroidir, puis démoulez.
16. Faites fondre le chocolat, puis ajoutez le riz ou l'épeautre soufflé.
17. Etalez le croustillant au fond d'un cercle de 22cm, puis déposez immédiatement le financier par-dessus en

appuyant bien.

18. Placez au réfrigérateur ou au congélateur pour que le croustillant cristallise.

19. Quand le croustillant est bien froid, démoulez-le.

20. Faites fondre doucement le chocolat au lait, sans dépasser 35°C, puis ajoutez les noisettes hachées.

21. Étalez la couverture en chocolat sur le gâteau (je l'ai entièrement recouvert, dessous, dessus et côtés) avec un pinceau, en faisant attention de ne pas avoir une couche trop épaisse.

22. Mettez à nouveau au frais pour que le chocolat cristallise.

23. Montez la crème liquide en chantilly pas trop ferme.

24. Détendez la crème pâtissière avec un fouet.

25. Ajoutez un quart de la chantilly à la crème pâtissière en remuant vigoureusement, puis ajoutez le reste délicatement à la maryse.

26. Mettez la crème diplomate dans une poche à douille munie d'une douille lisse.

27. Finitions : Noisettes Praliné Pochez la crème diplomate sur le gâteau, puis décorez avec du praliné et des noisettes.

28. Et voilà, régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com