

Gâteau basque à la noisette

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 250g de farine T55
- 5g de levure chimique
- 200g de beurre
- 200g de sucre cassonade
- 1 œuf
- 2 jaunes d'œuf
- 50g d'amaretto
- 200g de lait entier
- 200g de crème liquide
- 40g de jaunes d'œufs
- 30g de cassonade
- 30g de farine ou de maïzena (ou 40 à 45g pour une version plus ferme)
- 150g de praliné noisette
- 50g de purée de noisette
- 1 œuf pour la dorure

Préparation

1. Ajoutez la farine et la levure, puis incorporez l'œuf et les jaunes d'œuf.
2. Terminez avec l'amaretto.
3. Divisez la pâte en deux parties (une un peu plus grosse que l'autre), étalez chaque partie entre deux feuilles de papier sulfurisé : la première partie en un cercle de 24cm de diamètre et la deuxième en un cercle de 28cm environ.
4. Placez-les au frais pour au moins 1h (la pâte étant très molle, plus elle est froide plus elle sera facile à travailler et à foncer).
5. Mettez le lait et la crème à chauffer dans une casserole.
6. En parallèle, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre et la farine.
7. Quand le lait est bouillant, versez-le sur les œufs en fouettant.
8. Reversez le tout dans la casserole et faites cuire à feu moyen en remuant constamment.
9. Quand la crème a épaissi, ajoutez le praliné et la purée de noisette et remuez jusqu'à avoir une crème homogène.
10. Débarrassez la crème dans un plat, filmez-la au contact et placez-la au frais jusqu'au montage.
11. Montage et cuisson : 1 œuf pour la dorure Quelques noisettes hachées Foncez un moule (ou comme moi, un cercle) beurré et fariné ou sucré de 24cm de diamètre avec la plus grande des pâtes.
12. Versez la crème à la noisette et les noisettes hachées dedans et lissez bien la surface.
13. Recouvrez avec la seconde pâte en soudant les deux pâtes ensemble sur les côtés pour éviter que la crème ne puisse fuir.
14. Fouettez un œuf, et dorez le dessus du gâteau avec.
15. Préchauffez le four à 200°C.
16. Quand le four est chaud, dorez le gâteau une seconde fois, et réalisez un quadrillage dessus avec le dos d'un couteau.
17. Enfournerez le gâteau en baissant la température du four à 180°C et faites cuire pendant environ 45 minutes.

18. Laissez totalement refroidir avant de démouler et de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com