



GATEAU LEGER AUX NOIX



Pour un moule à manqué de 22cm

Le biscuit : 6 gros œufs, 140g de muscovado, 200g de cerneaux de noix, le zeste d'un citron bio, les graines d'une gousse de vanille, 20g de farine.

Préchauffer le four à 170° chaleur tournante. Graisser et fariner le moule. Clarifier les œufs. Hacher très finement les noix au mixer. Dans la cuve du robot fouetter vivement les jaunes d'œufs et le sucre muscovado. Ajouter la farine, la vanille, les zestes et les noix réduites en poudre. Monter les blancs au bec d'oiseau et à la maryse les incorporer délicatement à l'appareil. Verser dans le moule et enfourner environ 40 min à vérifier. Démouler sur grille et laisser refroidir.

La crème : 75g de crème fleurette 35%MG, 50g de cerneaux de noix, 30g de sucre glace. Hacher les noix au mixer et les mélanger au sucre glace. Monter la crème bien ferme puis y ajouter les poudres. Mettre en poche avec une douille de votre choix.

La finition : quelques cerneaux de noix entiers.

Couper le biscuit en deux dans l'épaisseur. Le garnir de crème de noix. Pocher quelques pointes de crème de noix sur le dessus décorer avec les cerneaux entiers et poudrer éventuellement de sucre glace.

La cuisine de Mercotte©2019

www.mercotte.fr