

# GATEAU AUX NOISETTES ET A LA CREME

RECETTE N°5907

## NOTATION

- Prix : 5/10
- Difficulté : 7/10
- Originalité : 6/10

## NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 8 personnes

## TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 30 minutes
- Cuisson : 50 minutes

## INGREDIENTS NECESSAIRES

- 250 g de sucre en poudre
- 6 oeufs
- 1 c à soupe de rhum ou de kirsch (facultatif)
- une pincée de sel
- 1 c à café de levure en poudre
- 300 g de noisettes moulues
- Garniture:
- 300 g de crème fraîche
- 3 c à soupe de noisettes moulues
- 1 c à café de café soluble
- Glaçage:
- 1 c à soupe de calé soluble
- 3 c à soupe d'eau
- 150 g de sucre glace
- Décor:
- une vingtaine de noisettes entières grillées
- 6 c à soupe de noisettes moulues

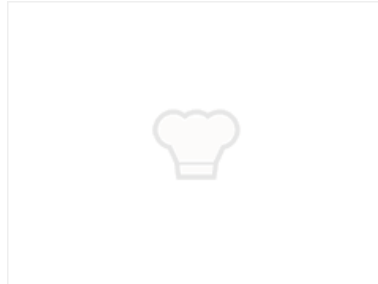
## MATERIELS INDISPENSABLES

- moule à charnière
- fouet
- fouet électrique
- couteau
- couteau
- cuillère à soupe
- cuillère à café

## COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

## PHOTOS



## 11 ETAPES A SUIVRES

01. A commencer au moins 2 jours avant.
02. Travaillez le sucre en poudre et les jaunes d'oeufs en mélange moussoux.
03. Ajoutez le parfum éventuel et les noisettes moulues.
04. Incorporez ensuite les blancs d'oeufs battus en neige avec une pincée de sel et la levure.
05. Versez la pâte dans un moule à charnière beurré de 24 cm de diamètre et faites cuire 50 mn à four moyen (180°C) puis doux (150°C).
06. Démoulez, laissez refroidir puis emballez le gâteau dans un papier d'aluminium.
07. Garnissez le 2 jours plus tard: fouettez la crème fraîche avec les noisettes moulues et le café soluble.
08. Coupez le gâteau en deux et garnissez-le de crème.
09. Recouvrez aussi le pourtour du gâteau.
10. Reconstituez-le puis préparez le glaçage: délayez le café soluble dans l'eau puis versez le tout sur le sucre glace de façon à obtenir un mélange assez épais que vous étalerez sur le dessus du gâteau.
11. Sur les bords faites adhérer des noisettes moulues et tout autour décidez de rosettes de crème que vous surmonterez d'une noisette entière.

## NOTES PERSONNELLES

---

---

---

---

---

---