

GATEAU AUX NOIX GLACE

RECETTE N°5920

NOTATION

- Prix : 3/10
- Difficulté : 6/10
- Originalité : 5/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 50 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- Pour la pâte:
- 125 g de farine
- 125 g de noix décortiquées
- 150 g de miel
- 1 dl de lait
- 2 oeufs
- 30 g de beurre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de muscade
- 4 clous de girofle bien écrasés
- 1 c à soupe de rhum
- Glaçage:
- 175 g de sucre glace
- 1 c à soupe de café fort
- 1 c à café de rhum
- 100g de confiture d'abricots
- Décoration:
- 100 g de noix décortiquées
- Crème:
- 200 g de crème fraîche
- 100 g de sucre glace
- 2 c à café de café soluble en poudre

MATERIELS INDISPENSABLES

- moule
- fouet
- fouet électrique
- couteau
- casserole
- pinceau
- bol
- spatule
- pilon
- cuillère à soupe
- cuillère à café

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



14 ETAPES A SUIVRES

01. Faire fondre sur feu doux, le miel dans le lait.
02. Mélangez la farine, les noix pilées, la levure, la muscade, la cannelle, le girofle.
03. Ajoutez le lait au miel, remuez.
04. Ajoutez les oeufs battus, mélangez.
05. Ajoutez le rhum.
06. Versez le tout dans un moule beurré.
07. Mettez à four moyen 50 mn. Fouettez la crème, ajoutez le café et le sucre et fouettez encore.
08. Fendez le gâteau en deux, mettez la crème, recollez les deux moitiés.
09. Faites fondre, sur feu doux, la confiture.
10. Badigeonnez-en le gâteau.
11. Dans un bol, mélangez alors le sucre glace, le café, le rhum.
12. Enduisez-en le gâteau à l'aide d'une spatule.
13. Pilez la moitié des noix et enduisez-en les côtés avant que le glaçage soit sec.
14. Décorez avec des demi-noix.

NOTES PERSONNELLES
