



anou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Gâteau aux noix et à la crème de mascarpone .



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour le gâteau :

- 1 sachet de levure chimique
- 15 cl de rhum
- 150 g de sucre
- 3 gros œufs
- 400 g de noix avec la coque
- 50 g de chapelure fine

Pour la crème de mascarpone :

- 1/2 verre d'eau
- 2 c.à.c de café soluble
- 250 g de crème de mascarpone
- 75 g de sucre

- Casser les noix pour obtenir 150 g de cerneaux, mixer finement et réserver
- Dans un saladier fouetter la chapelure avec le rhum, puis ajouter la mixture de noix et la levure
- Dans un autre saladier fouetter fortement les jaunes d'œufs et le sucre, ajouter la préparation précédente
- Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation précédente
- Verser dans un moule rectangulaire (20 x 15 cm environ) préalablement légèrement beurré et fariné
- Enfourner à four chaud à 180°C th. 6 pendant 30 minutes. Laisser refroidir totalement avant de démouler
- Couper le gâteau en 2 sur son épaisseur. Le gâteau est rectangulaire, cela fera donc 2 rectangles de même taille
- Parallèlement à la cuisson du gâteau, faire un café expresso avec le demi verre d'eau et le café soluble
- Dans un saladier mélanger au fouet tous les ingrédients avec l'expresso serré et corsé
- Étaler cette crème sur le 1er rectangle. Recouvrir avec le second rectangle.
- Réserver au réfrigérateur pendant 4 heures. Sortir du réfrigérateur puis couper immédiatement

Conseils :

- Placer le gâteau avec la crème sur un support plat (pas creux, car risque de cassure pour le sortir du plat)
- Saupoudrer de sucre glace avant de déguster
- Le rhum c'est bon, mais pour le coup c'était très imbibé, tel un baba au rhum
- Pas de farine, la base est faite de noix mixées, vous pouvez acheter directement de la poudre de noix
- Le gâteau était très gonflé, aéré, limite mousseux avec les aspérités de la poudre mixée

