

GATEAU RUSSE

Recette Michel le 9 Novembre 2013



Pour 2 gâteaux (chacun environ 10 personnes)

Ingrédients pour le gâteau :

- 200 gr de poudre d'amande
- 80 gr de poudre de noisette
- 150 gr de sucre glace
- 40 gr de farine
- un peu de vanille
- 12 blancs d'œufs
- 100 gr de sucre semoule
- Amandes effilées

Ingrédients pour la crème :

- 120 gr de sucre
- 60 gr d'eau
- 2 œufs entiers
- 240gr de beurre
- 50 gr de rhum
- 350 gr de noisettes grillées

Réalisation du gâteau

Tamiser ensemble les poudres d'amande et de noisette avec le sucre glace et la vanille.

Monter les blancs d'œufs en neige – ajouter le sucre.

Mélanger délicatement.

Étaler sur la plaque de cuisson garnie de papier sulfurisé avec amandes effilées et sucre glace.

Cuire environ 15 à 20 minutes à 180°.

Laisser refroidir.

La crème

Faire fondre le sucre et l'eau (au petit boulet) 120°.

Fouetter deux œufs entiers – sur lesquels vous versez l'eau sucrée.

Ajouter 240 gr de beurre ramolli, très progressivement
+ 50gr de rhum.

Répartir le gâteau en trois parts.

Sur la première, étaler la crème (épaisseur 1/2 recette).

Répartir des noisettes grillées, épluchées (1/2 recette).

Déposer la seconde part.

Étaler à nouveau de la crème et des noisettes grillées.

Terminer par la 3^{ème} part.

Laisser refroidir.

Compléter le décor avec des feuilles taillées dans de la pâte d'amande colorée et des noisettes entières.