

# CARRE AUX NOISETTES

Michel 18 Mars 2017

## **Ingrédients**

**four à 180°**

80 gr de poudre de noisettes  
80 gr de poudre d'amandes  
95 gr de farine tamisée  
15 gr de Maïzena  
90 gr de lait  
60 gr de sucre glace  
+ 1 sachet de sucre vanillé  
240 gr de sucre semoule  
30 gr de poudre de cacao  
7 œufs  
100 gr de beurre à température ambiante  
200 gr de noisettes grillées concassées



## **Commencez par réaliser une Fond de Biscuit aux noisettes**

- . Mélanger les poudres de noisettes, d'amandes et 35 gr de farine avec un peu de sucre vanillé + 65 gr de lait et 60 gr de sucre glace, pour obtenir une pâte épaisse
- . Monter 4 blancs d'œuf (120 gr) en neige avec 40 gr de sucre semoule que vous incorporerez progressivement (environ ¼ au début) dans la préparation
- . Étaler sur la plaque de cuisson, garnie de papier sulfurisé, env. 1 cm d'épaisseur. Parsemer d'amandes effilées Cuire 20 minutes



## **CREME style PATISSIERE**

- . Faire bouillir 30 gr de lait avec le reste du sucre vanillé
- . Fouetter 3 jaunes avec 60 gr de sucre
- . Ajouter 15 gr de Maïzena
- . Ramollir avec un peu de lait chaud
- . Amener à ébullition en mélangeant jusqu'à obtenir une crème épaisse a étaler sur une assiette pour refroidissement.  
Couvrir avec du film alimentaire

### **GENOISE au CHOCOLAT**

- . Monter 2 œufs entiers avec 2 jaunes
- . Ajouter 90 gr de sucre semoule+  
60 gr de farine et 30 gr de cacao
- . Etaler sur une plaque de cuisson garnie de papier sulfurisé
- . Cuire env. 20 minutes

### **SIROP**

- . Faire bouillir 150 gr d'eau avec 50 gr de sucre  
Prévoir un peu de Rhum à verser dans le sirop refroidi

Dans la crème refroidie, incorporez les 100 gr de beurre coupé en morceaux à l'aide de l'outil « feuille » ou crochet de votre robot – jusqu'à obtention d'une crème (pâtissière)

### **MONTAGE**

Couper les fonds de biscuit et génoise au chocolat en deux  
Retailler les bordures \_afin d'obtenir un joli carré  
Déposer sur le carré biscuit une couche de crème  
Puis des noisettes grillées concassées  
Recouvrir avec le carré de génoise au chocolat  
A nouveau une couche de crème + noisettes  
Puis la seconde moitié de biscuit aux noisettes.

Pour le décor, poser une règle d'environ 3 cm,  
En diagonale sur le gâteau, puis saupoudrez de  
Sucre glace.

