GÂTEAU AUX NOISETTES

Durée : 60min

Portions : 8 personnes

Niveau : ●●● Difficile

Les ingrédients

POUR LE GÂTEAU	QUANTITÉ
Lait	650g
Sucre	265g
Farine	80g
Oeufs	12
Fécule de pomme de terre	50g
Cacao	45g
Beurre fondu	50g
Chocolat gianduja	230g
Crème pralinée ou noisettes	100g
Crème fraîche	400g
Gélatine en feuille	10g
Miel d'acacia	20g
D'huile de tournesol	10g
Sel	
Ferrero Rocher	2

Gâteau aux noisettes ~ la préparation

1. PRÉPARATION DE LA PÂTE À BISCUITS :

   Fouettez 8 œufs avec 225g de sucre et une pincée de sel pendant environ 10 minutes, pour obtenir une crème dense. Tamisez 50g de farine, 50g de fécule de pomme de terre et 45g de cacao dans la crème et mélangez doucement avec une cuillère en bois. Ajoutez ensuite le beurre fondu à température ambiante et mélangez.

2. CUISSON DE LA PÂTE À BISCUITS :

   Disposez du papier sulfurisé sur 2 ou 4 plaques de votre four (en fonction de leur grandeur). Sur chaque plaque, faites couler le mélange pour former une couche d'environ 1cm. Mettez au four à 180° pendant 12 à 15 minutes. Retirez la pâte à biscuits du four et découpez-y 4 ronds de 22cm de diamètre chacun.

3. PRÉPARATION DE LA CRÈME CHOCOLATÉE :

   Mettez la gélatine à tremper dans de l'eau. Dans une casserole, mélangez les 650g de lait, 4 jaunes d'œufs, 40g de sucre et 30g de farine. Remuez bien et cuisez à feu doux jusqu'à ce que la crème s'épaississe. Retirez du feu et ajoutez 130g de chocolat gianduja brisé en petit morceaux, la crème pralinée ou noisettes et la gélatine essorée. Mélangez jusqu'à ce que la crème soit lisse et homogène, puis laissez refroidir à température ambiante. Incorporez ensuite 300g de crème fraîche, préalablement fouettée, et remuez délicatement jusqu'à ce que le tout soit épais mais pas trop ferme.

4. MONTAGE DU GÂTEAU :

   Élaborez le gâteau dans un moule de 22cm de diamètre, posé sur une assiette. Alternez les couches de pâte à biscuits et de crème chocolatée, en dosant de façon à en avoir assez pour faire 4 couches. Terminez avec une couche de crème et gardez-en quelques cuillères à soupe pour la décoration finale. Placez au réfrigérateur pendant 3 heures.

5. PRÉPARATION DE LA GANACHE AU CHOCOLAT :

   Chauffez 100g de crème avec le miel. En parallèle, dans un grand bol, brisez 100g de chocolat gianduja en petits morceaux. Versez la crème au miel encore chaude sur le chocolat et remuez bien. Ajoutez l'huile et continuez à mélanger jusqu'à obtenir un résultat lisse et homogène. Lorsque le mélange a atteint la température ambiante, versez-le sur la couche supérieure du gâteau. Replacez au réfrigérateur pendant 1 à 2 heures.

6. DÉCORATION AVEC FERRERO ROCHER :

   Retirez le gâteau du réfrigérateur et sortez-le délicatement du moule en passant un couteau sur les côtés. Couvrez les côtés avec la crème chocolatée restante et appliquez-y les éclats de noisettes. Pour encore plus de gourmandise, décorez le haut du gâteau avec des Ferrero Rocher!