



# GÂTEAU DE NOËL

Durée : 2h    Portions : 8 personnes    Niveau : Difficile

## Les ingrédients

POUR LA PÂTE	QUANTITÉ
Oeufs	4
Yaourt au lait entier	250ml
Beurre	120g
Sucre	125g
Farine	200g
Fécule de maïs	150g
Levure de boulanger	1 sachet
Sel	1 pincée
La vanille	

POUR L'INSERT	QUANTITÉ
Crème	200g
Chocolat au lait	300g

## Gâteau de Noël ~ la préparation

1. Préchauffez le four à 180 °C. Beurrez un moule (24cm de diamètre). Recouvrez le fond et les bords avec du papier de cuisson. Séparez les jaunes des blancs d'œufs. Dans un plat, battez le beurre à température ambiante en crème avec la moitié du sucre. Ajoutez ensuite 2 jaunes d'œufs et mélangez bien. Ajoutez la vanille et le yaourt. Tamisez la levure et ajoutez-la à la préparation.
2. Dans un autre plat, battez les 2 blancs d'œufs restants au batteur électrique jusqu'à ce qu'ils soient blancs et mousseux. Ajoutez-y lentement le sucre restant et battez jusqu'à ce qu'ils deviennent fermes.
3. À l'aide d'une grande cuillère en métal, incorporez la moitié des blancs d'œufs dans la préparation au beurre. Faites la même chose avec le reste des blancs d'œufs. Versez la préparation dans le moule préparé et enfournez à 180 °C pendant 45-50 min. Vérifiez la cuisson avec une pique à brochette.
4. Insert de ganache au chocolat au lait : Versez la crème dans une casserole et faites cuire à feu doux. Dès que la crème commence à bouillir, retirez-la du feu et faites-y fondre le chocolat. La préparation doit être lisse et homogène. Laissez refroidir.
5. À l'aide d'un petit bâtonnet, découpez un petit sapin et une étoile dans la pâte à sucre au chocolat. Saupoudrez l'étoile en sucre de colorant alimentaire en poudre dorée et laissez durcir à l'air libre pendant environ une heure.
6. Coupez le gâteau en deux. À l'aide d'une spatule, étalez la ganache au chocolat au lait à l'intérieur du gâteau. Ensuite, disposez les Ferrero Rocher en deux rangées le long des bords du gâteau. Pour finir, insérez un cure-dent verticalement jusqu'au milieu du sapin et de l'étoile et fixez-les au-dessus du gâteau.