



# GÂTEAU DE NOËL

Temps: 120 min    Personnes: 8 Personnes    Difficulté: Difficile

## Ingrédients

### POUR LE GÂTEAU

Œufs entiers	4
De lait entier	250ml
De beurre	120g
De sucre	125g
De farine	200g
De fécule de maïs	150g
À soupe de levure chimique	1
Pincée de sel	1
De vanille	10g

### POUR LA GARNITURE

De crème	200g
De chocolat au lait	300g
Pâte de chocolat et de sucre	
Colorant alimentaire en poudre doré	
FERRERO ROCHER®	au goût

## Gâteau de Noël

1. Préchauffer le four à 180 °C. Graisser un plat de cuisson (24 cm de diamètre). Couvrir le fond et les côtés de papier de cuisson.
2. Séparer le jaune et le blanc des œufs.
3. Dans un bol, monter en crème le beurre à température ambiante et la moitié du sucre.
4. Ajouter ensuite 2 jaunes d'œufs et très bien les mélanger. Ajouter la vanille et le yogourt.
5. Tamiser la levure et l'ajouter au mélange.
6. Dans un autre bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre les deux blancs d'œufs restants jusqu'à ce qu'ils soient blancs et mousseux. Ensuite, ajouter lentement le reste du sucre et fouetter jusqu'à la formation de pointes fermes.
7. À l'aide d'une grande cuillère métallique, incorporer délicatement la moitié des blancs d'œufs dans le mélange au beurre. Répéter avec le reste des blancs d'œufs.
8. Verser dans un moule préparé et cuire au four à 180 °C de 45 à 50 minutes. Vérifier l'état de la cuisson avec une brochette.
9. Ganache au chocolat au lait : Verser la crème dans une casserole et la faire cuire à feu doux. Dès qu'elle arrive à ébullition, la retirer du feu, ajouter le chocolat et le faire fondre. Le mélange doit être lisse et consistant. Laisser refroidir.
10. Avec un petit bâtonnet de pâte de chocolat et de sucre, découper la forme d'un petit arbre et d'une étoile.
11. Enrober l'étoile en sucre de colorant alimentaire en poudre doré et la laisser durcir à l'air libre pendant environ une heure.
12. Couper le gâteau en deux. À l'aide d'une spatule, couvrir l'intérieur de ganache. Arranger ensuite les FERRERO ROCHER en deux rangées autour du

gâteau.

13. Enfin, insérer un cure-dents à la moitié dans l'arbre et l'étoile et l'installer sur le dessus du gâteau.

Séparer le jaune et le blanc des œufs.