

imprimer cette page

PTITCHEF
Les recettes gourmandes pour tous



Par **clementinecuisine** (<http://clementinecuisinefrance.wordpress.com>)

Gâteau aux noisettes - sans gluten



Type de recette: Dessert

Nombre de parts: 6 parts

Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: 55 minutes

Prêt en: 1 h, 25 m

Difficulté: Facile

Calories: 660 Kcal

Ingrédients:

250 g de poudre de noisettes
6 oeufs
100 g de noisettes
100 g de sucre
15 g de levure chimique
20 cl de crème liquide entière
1 cuillère à soupe de sucre glace
1 pincée de sel

Préparation:

etape 1

Découper un disque de papier cuisson d'un diamètre légèrement plus large que votre moule amovible de 23 cm de diamètre, et le déposer au fond du moule afin qu'il recouvre les coins. Préchauffer le four à 165 C. Placer la crème entière au réfrigérateur.

etape 2

Dans un saladier, mélanger la poudre de noisettes et la levure chimique.

etape 3

Séparer les blancs d'oeufs des jaunes. Placer les jaunes dans le bol de votre robot ménager avec l'accessoire fouet, ajouter une pincée de sel, puis fouetter à vitesse moyenne jusqu'à ce que les oeufs soient bien fermes. Pendant ce temps, dans un grand saladier, battre au fouet électrique les jaunes d'oeufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter aux jaunes d'oeufs la poudre de noisettes, et bien mélanger à la spatule pour qu'il ne reste aucune poche sèche (le mélange sera très épais à ce stade).

etape 4

Une fois que les blancs sont montés, les ajouter délicatement en trois fois au mélange de noisettes, et utiliser une spatule pour les incorporer sans les casser, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de trace blanche dans la pâte. Verser dans le moule et enfourner pour 55 minutes.

etape 5

Pendant que le gâteau cuit, faire la crème fouettée: ajouter la crème froide et le sucre glace dans le bol du robot avec l'accessoire fouet, puis commencer à battre à vitesse lente pendant 2 minutes. Augmenter la vitesse et continuer à fouetter jusqu'à ce que la consistance soit crémeuse et ferme. Si le bol devient trop chaud, placez-le au

réfrigérateur pendant 10 minutes avant de continuer à fouetter.

etape 6

Pendant ce temps, placer les noisettes entière dans le bol du mixeur, et mixer 3 fois 1 secondes afin de concasser légèrement les noisettes, mais sans les réduire en poudre.

etape 7

Quand le gâteau est complètement refroidi, étaler la crème fouettée dessus, puis parsemer de noisettes concassées. Servir immédiatement ou réfrigérer et sortir du réfrigérateur 30 minutes avant de servir.

Informations nutritionnelles (pour 1 part):

Calories:	660kcal	33%
Glucides:	24.2g	8%
Lipides:	52.8g	81%
Gras sat.:	12.1g	61%
Protéines:	17.7g	35%
Fibres:	5.12g	20%
Sucre:	22.3g	

* Pourcentage des apports quotidiens (base 2000 Kcal)

* 1 part = 164g