

Délicieux aux noix

Pour 10 personnes.

7 œufs, 150 g de sucre en poudre, 1 sachet de sucre vanillé, 180 g de noix décortiquées (ou d'un mélange de noix et de noisettes), 75 g de mie de pain rassise, 2 c à café de levure en poudre, une pincée de sel.

Crème : 150 g de crème fraîche, 100 g de sucre glace.

Glaçage : 100 g de chocolat à cuire, 75 g de beurre, 150 g de sucre glace, 1 tasse à moka de café fort.

Noix et noisettes pour la décoration.

Battre les blancs d'œufs en neige ferme en ajoutant peu à peu 75 g de sucre. Laisser en attente. Battre alors les jaunes d'œufs avec le reste du sucre et le sucre vanillé. Quand le mélange est mousseux et blanchâtre, ajouter les noix et les noisettes passées à la moulinette fine, la mie de pain émiettée, la levure et le sel. Bien travailler le tout, incorporer les blancs en neige. Beurrer les bords de 3 moules à manqué identiques et garnir le fond de papier beurré, remplir ces moules de la préparation et faire cuire 25 mn à four moyen.

Démouler les gâteaux sur une grille, ôter les papiers et les laisser refroidir. Battre fermement la crème fraîche et le sucre glace. Tartiner les gâteaux de cette crème en les superposant. Au bain-marie, mélanger le chocolat, le beurre, le sucre et le café. Dès que le glaçage est bien lisse, le retirer du feu et glacer le gâteau à la spatule. Terminer la décoration à la poche à douille et en répartissant noix et noisettes.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.