

Gâteau Chantilly

Pour 6 à 8 personnes.

Pâte: 125 g de miel liquide, 6 œufs, 125 g de farine, 70 g de crème de riz, 2 c à café de poudre à lever, 120 g d'amandes en poudre.

Crème: 350 g de crème fraîche, 2 c à soupe de sucre glace (impalpable), 3 douzaines de violettes cristallisées, 10 cerises confites, 50 g de copeaux de chocolat au lait (facultatif).

A préparer la veille. Battre au fouet le miel avec les œufs. Ajouter la farine, la poudre à lever, la crème de riz et les amandes. Beurrer un moule rond, y verser la pâte et faire cuire à four moyen pendant 30 mn environ. Laisser refroidir et démouler.

Avant le repas, fouetter la crème avec le sucre. Couper le gâteau en deux, le fourrer de crème, le reformer et le masquer entièrement. Achever à la poche à douille, garnir de violettes et de cerises. Décorer le tour du gâteau de violettes et de copeaux de chocolat.



Clic sur l'image pour l'agrandir

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 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.