

Gâteau à l'ancienne

Pour le gâteau : 6 œufs, 150 g de sucre, 65 g de féculé.

Pour la crème : 5 œufs, 3 dl de crème fraîche, 1 gousse de vanille et 1 sachet de sucre vanillé.

Pour le glaçage au chocolat : 250 g de chocolat à croquer, 1 c à soupe d'eau.

Battre les jaunes d'œufs et le sucre. Battre les blancs en neige. Les incorporer au précédent mélange. Ajouter la féculé. Verser dans plusieurs moules et faire cuire à four doux. Laisser refroidir sur une plaque.

Faire la crème : mélanger les œufs et la crème fraîche dans une casserole. Ajouter la vanille et laisser prendre sur feu doux en remuant constamment puis placer dans un bain-marie et continuer de battre tandis que la crème refroidit. Ôter le bâton de vanille, ajouter le sucre vanillé. Quand tout est froid, étaler la crème sur les gâteaux et les superposer.

Faire fondre le chocolat et le verser sur le gâteau. Quand il commence à refroidir, le garnir avec des amandes placées comme des pétales de fleurs.



Clic pour agrandir l'image

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.