

Gâteau amandine, nougatine et chocolat

(recette de CH Michalak, pour 40 tartelettes

Ingrédients :

190 g de farine
20 g de fécule
90 g de sucre glace
130 g de beurre
35 g de poudre d'amande
1 pincée de sel
1 oeuf

Crème amandine :

200 g de beurre
200 g de sucre
200 g de poudre d'amande brutes
4 oeufs
10 cl de crème liquide à 45% de MG

Nougatine :

210 g de fruits secs concassés
(amande émondées, pistaches, noix en quantités
égales)
200 g de sucre en poudre
Quelques gouttes de vinaigre de cidre
12,5 cl de lait entier
125 g de beurre

Mousse chocolat :

40 cl de crème liquide
200 g de chocolat noir à cuire
1 feuille de gélatine
20 g de beurre
Essence de vanille 10 gouttes

Biscuits chocolatés :

1 paquet

J'ai préparé la pâte, la crème et la nougatine la veille, et j'ai monté le gâteau le jour même, je l'ai réservé au réfrigérateur 2 heures.

Préparation :

Mettre la farine, le sucre et la fécule tamisés dans le robot le faire tourner pour mélanger tous les ingrédients.
Couper le beurre en morceaux, ajouter dans le robot, faire tourner, enfin ajouter l'oeuf.

Faire une boule de la pâte, la mettre dans un film alimentaire.
Réserver au réfrigérateur au moins 1 heure.

Mélanger tous les ingrédients pour la crème : le beurre, le sucre, la poudre d'amande dans le robot.

Mettre dans un saladier, ajouter les oeufs, les battre au fouet, ajouter la crème.

Réserver au frais au moins 1 heure.

Nougatine :

Concasser les fruits secs.

Dans une grande sauteuse, faire un caramel avec le sucre, l'eau et le vinaigre.

Dans une casserole faire chauffer le lait et le beurre.

Lorsque le caramel est bien blond ajouter doucement le lait, puis les fruits secs.

Laisser cuire à feu doux 30 minutes.

Étaler sur une toile pâtissière silpat ou une feuille de cuisson, recouvrir de papier sulfurisé, étaler au rouleau en une couche de 0,5 centimètres.

Découper un rond à l'emporte pièce de la grandeur du cercle à gâteau (24 centimètre sur 4,5 centimètres de haut, pour moi)

Réserver au frais

1 heure après ou le lendemain :

Étaler la pâte à tarte à 0,3 centimètres, découper un rond de 24 centimètre

Cuire 15 minutes à 170° dans le cercle à gâteau beurré.

Laisser refroidir.

Dresser la crème amandine sur le fond de pâte, sur 1 centimètre d'épaisseur.

Cuire 35 minutes à 170°; le fond doit être doré.

Laisser refroidir, décoller du cercle avec un couteau.

Fondre le chocolat au bain-marie, ajouter l'essence de vanille, le beurre, la feuille de gélatine préalablement trempée dans de l'eau froide 10 minutes.

Monter la crème en chantilly.

Ajouter le chocolat tiède.

Réserver dans une poche à douille.

Montage final :

Mettre dans le cercle une feuille de rhodoïd dépassant de 1 centimètre. Remettre le fond de tarte, poser le rond de nougatine, terminer par la mousse chocolat, égaliser.

Réserver au frais 2 heures.

Ôter le cercle, enlever délicatement le rhodoïd, couper les biscuits au chocolat en deux, les coller tout le tour.

Pour le décor du gâteau j'ai utilisé un pochoir et j'ai saupoudré de sucre glace

<http://deliceyes.over-blog.org>