

mardi 21 Mai 2013

# Gâteau au café et aux noix

## Ingrédients pour la génoise

50 cerneaux de noix

225 g de sucre en poudre

225 g de beurre doux

200 g de farine

4 cuillères à thé de café instantané

2,5 cuillères à thé de levure

une demi cuillère à thé de bicarbonate de soude

4 œufs

1-2x15 ml de lait

## Ingrédients pour le glaçage de la crème au beurre

350 g de sucre glace

175 g de beurre doux

2,5 cuillères à thé de café instantané, dissous dans 1x15 ml d'eau bouillante

25 g de cerneaux de noix

**Graisser 2 moules à gâteau de 20 cm avec un peu de beurre, et tapisser les bases avec une feuille de papier sulfurisé.**

**Préchauffer le four à 180 °, ou sur 4.**

## Méthode avec le robot de cuisine

1- Mettre le sucre et les cerneaux de noix dans le robot et continuer jusqu'à obtenir une excellente poudre de noisettes.

2- Ajouter les 225 g de beurre, 200 g de farine, 4 c. à thé de café en poudre, la levure, le bicarbonate de soude, les œufs, et continuer jusqu'à obtenir une pâte homogène.

3- Ajouter le lait en le versant en bas de l'entonnoir, moteur toujours en route, jusqu'à ce que la pâte soit de texture onctueuse.

## **Méthode à la main**

- 1- Briser les cerneaux de noix pour obtenir une poudre de noisettes, avec un rouleau à pâtisserie, et mélanger avec les ingrédients secs.
- 2- Mélanger le beurre, le sucre ensemble, et battez en mélangeant alternativement les ingrédients secs et les œufs.
- 3- Ajouter à la fin le lait jusqu'à obtenir une pâte de texture onctueuse.

## **Cuisson du gâteau**

- 1- Diviser la pâte entre les moules à gâteau, et cuire dans le four pendant 25 min, jusqu'à ce que la pâte soit souple au toucher.
- 2- Laisser le gâteau refroidir dans leurs moules pendant 10 min avant de les poser sur une grille et d'enlever le papier sulfurisé.
- 3- Quand les génoises sont refroidies, vous pouvez faire le glaçage de crème au beurre.

## **Glaçage de la crème avec le robot de cuisine**

- 1- Mettre le sucre en poudre dans le robot jusqu'à ce qu'il soit lisse, puis ajouter le beurre jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse.
- 2- Dissoudre le café en poudre dans une cuillerée à soupe d'eau bouillante, et l'ajouter encore chaud dans le robot et continuer jusqu'à obtenir un mélange onctueux.

## **Glaçage de la crème à la main**

- 1- Passer le sucre en poudre et battez-le dans le beurre avec une cuillère en bois. Et mélanger vigoureusement avec le café chaud.

## **Décoration du gâteau**

- 1- Mettre une génoise à l'envers sur votre assiette de service et le recouvrir avec environ la moitié de la crème au beurre.
- 2- Puis mettre la deuxième génoise dessus (c'est à dire les deux côtés plats des génoises sont au milieu) et couvrir le dessus du gâteau avec le restant de crème.
- 3- Pressez doucement les moitiés de noix dans la crème pour faire une jolie présentation.