

EMISSION ON EN PARLE

Yves-Alain Cornu

17 décembre 2012

Le gâteau aux noix

Une recette de Michèle Bioley

Pâte:

- 275 g de farine
- 100 g de sucre
- ½ cuillère à café de sel
- 150 g de beurre

Bien mélanger, puis ajouter

- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de demi-crème

Former une boule et laisser refroidir au frigo pendant 30 minutes.

Farce:

- 2 dl d'eau
- 50 g de sucre
- 150 g de cerneaux de noix

Faire cuire 15 minutes. Juste avant que cela caramélise, ajouter 2 dl de demi-crème et 1 cuillère à soupe de miel.

Laisser refroidir.

Préparation:

Séparer la pâte refroidie en 3 parties.

Avec la 1e, former le fond du gâteau, sur un papier, à la taille du moule.

Avec la 2e, former le chapeau de la même façon.

Avec la 3e, rouler en boudin pour façonner le bord du gâteau.

Une fois le fond placé dans le moule, coller le pourtour avec un peu du jus de noix caramélisé. Puis remplir avec les noix et le jus, et recouvrir du chapeau, en le collant au rebord supérieur, à nouveau avec un peu de jus. S'il reste de la pâte, coller des décorations sur le chapeau.

Cuisson:

55 min. à 180°C. Laisser refroidir et éventuellement, napper de chocolat fondu.

Bon appétit!