

DU CROQUANT ET DU MOELLEUX

(<http://maptitcuisine.canalblog.com/archives/2014/01/27/29056379.html>)

Sur le blog : maptitcuisine (<http://maptitcuisine.canalblog.com/>)

Délicieux avec un thé ou au goûter, moelleux et craquant, un cake aux noisettes riche et généreux

CAKE AUX NOISETTES



Ingrédients :

Pour la pâte : 3 oeufs, 110 grs de sucre (dont un sachet de sucre vanillé), 100 grs de beurre, 100 grs de pâte de praliné, 50 grs de crème épaisse ou de mascarpone, 175 grs de farine, 1/2 paquet de levure chimique + un peu de beurre et de farine pour le moule

Pour la garniture : 80 grs de noisettes entières, 100 grs de sucre en poudre

Commencer par torréfier les noisettes. Préchauffer le four à 160°, placer les noisettes dans un plat et les glisser au four

pour 5 à 6 minutes, elles ne doivent pas être grillées, mais ces quelques minutes vont les torréfier au coeur et accentuer leur goût. Si elles n'étaient pas pelées, les déposer dans un torchon et les frotter l'une sur l'autre pour enlever la majeure partie de la peau.

Dans une large casserole, verser 100 grs de sucre en poudre, placer sur une plaque de cuisson pour réaliser un caramel clair (chauffer le sucre sans y toucher, le caramel se forme tout seul, ça ira très vite si la casserole est bien large). Dès que le caramel se forme, jeter dedans les noisettes, retirer du feu et mélanger pour bien enrober chaque noisette de caramel, si nécessaire remettre un peu la casserole sur le feu pour que chaque noisette soit caramélisée. Sitôt le résultat atteint, renverser la préparation sur un papier sulfurisé et l'étaler un peu pour la refroidir.

Baisser la température du four à 140° et préparer la pâte à cake. Mettre le beurre à fondre dans une casserole. Dans la cuve d'un robot, placer les 3 oeufs, ajouter le sucre et le sucre vanillé et faire tourner pour bien mélanger. Lorsque le mélange est homogène, ajouter la pâte de pralin, la crème épaisse puis la farine tamisée avec la levure. Veiller à bien mélanger les ingrédients au fur et à mesure. Terminer en ajoutant le beurre fondu tiède et bien lisser la pâte.

Beurrer et fariner légèrement un moule à cake, verser la préparation. Hacher grossièrement au couteau les noisettes caramélisées et les disposer sur le dessus de la pâte. glisser au four et laisser cuire 1 h 30 à 140°. Démouler le cake encore chaud et laisser refroidir sur une grille.

Attention, résistez !!! ne dégustez que le lendemain.....

On trouve maintenant facilement de la pâte de praliné dans le commerce, elle se conserve longtemps récipient fermé, dans un cellier ou au garage et peut servir à beaucoup de préparations (crème mousseline pralinée du Paris-Brest, crème au beurre pralinée des bûches de Noël etc...) . Si vraiment vous ne disposez pas de cet ingrédient, vous pouvez essayer cette recette avec de la pâte à tartiner aux noisettes que vous connaissez sans doute !!