



Gâteau de Noix Berthe

Ingrédients pour 10 personnes

Pour le gâteau

- 200 g de noix sèches
- 125 g de beurre
- 4 oeufs entiers
- 125 g de sucre en poudre
- 3 càs de farine
- 1 càs de kirsch

Pour la crème de noix

- 125 g de noix sèches
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre
- 3 jaunes d'oeufs
- 1 càs de kirsch



Préparation : 20 min + 10 min / Cuisson : 45 min

Préparation du biscuit aux noix

1. Passer les noix à la moulinette.
2. Ajouter le beurre amolli, puis les quatre oeufs un à un en tournant. Verser la farine, tourner, puis verser le sucre, continuer à tourner. Verser le kirsch.
3. Beurrer un moule à manqué et y mettre la composition.
4. Faire cuire à four moyen (th. 5 - 150°C) de trois quarts d'heure à 1 heure.

Préparation de la crème de noix

1. Mettre le beurre dans une casserole à feu doux, ajouter les noix passées à la moulinette, le sucre, les jaunes d'oeufs et le kirsch.
- 2- Travailler longtemps à la cuiller de bois de façon à obtenir une pâte homogène sans jamais trop chauffer. En aucun cas cette crème ne doit bouillir, elle doit rester très épaisse.

Montage du gâteau

1. Lorsque le biscuit est cuit, le laisser refroidir, le démouler et le couper en deux tranches horizontales à l'aide d'un grand couteau à lame lisse.
2. Entre chaque tranche, mettre une couche de crème de noix. Reconstituer le gâteau. Servir à température ambiante. S'il fait trop chaud, conservez-le dans un endroit frais et sec voire au réfrigérateur. Dans ce dernier cas, sortez-le 15 minutes avant de le déguster.

Nb : En règle générale, je fabrique le biscuit le 1er jour. Le lendemain, je réalise la crème de noix puis je monte le gâteau. Et ce n'est que le 3e jour voire le 4e jour, que je le déguste. Il n'en est que meilleur !