Gâteaux

Moka comme le pâtissier

4h15	1h	15 min	3h	742
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la génoise

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Faire fondre le beurre pendant 1 minute au micro-ondes et réserver.
3. Séparer les blancs des jaunes, les répartir dans deux saladiers.
4. Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce qu'ils deviennent blanc et légèrement mousseux.
5. Incorporer le beurre fondu, mélanger, puis ajouter la farine et la poudre de noisettes. Mélanger pour obtenir une pâte lisse.
6. Battre les blancs en neige en augmentant progressivement la vitesse du batteur.
7. Mélanger 1/3 des blancs à la préparation précédente afin de la détendre, puis incorporer délicatement le reste.
8. Verser la pâte sur une plaque de pâtisserie anti-adhésive dans un emporte pièce rectangulaire haut de 4-5 cm. Etaler avec une spatule pour uniformiser la surface.
9. Enfourner pendant 10 à 12 minutes.

Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la génoise

- 200 g **Farine**
- 120 g **Beurre**
- 3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 30 g **Noisette(s) en poudre**
- 200 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour la crème au beurre

- 1 c. à café **Extrait de café**
- 180 g **Beurre**
- 150 g **Sucre semoule**
- 4 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 150 g **Noisette(s) grillée(s)**
- 4 c. à soupe **Eau**

10 Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Étape 2

Préparation de la crème au beurre

1. Mettre le sucre avec les cuillères à soupe d'eau dans une casserole. Porter doucement à ébullition afin de faire fondre le sucre et d'obtenir un sirop.
2. Le sirop doit atteindre 120 °C. Il est à bonne température quand une fourchette plongée puis retirée forme de minces filaments de sucre.
3. Verser le sirop sur les jaunes d'oeufs en fouettant avec un batteur électrique. Continuer à fouetter jusqu'à complet refroidissement. La préparation doit doubler de volume.
4. Incorporer petit à petit le beurre ramolli en dés puis ajouter l'extrait de café.
5. Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène et la texture pommade, c'est-à-dire molle mais pas liquide.

Étape 3

Montage

1. Trancher la génoise en 3 dans l'épaisseur.
2. Faire griller les noisettes dans une poêle à revêtement anti-adhésif. Les retirer du feu, les monder puis les concasser grossièrement.
3. Sur le premier rectangle, étaler 1/4 de crème puis parsemer de 1/3 de noisettes mondées et grillées.
4. Recouvrir avec un second rectangle, étaler 1/4 de crème et 1/3 de noisettes.
5. Terminer avec le dernier rectangle, recouvrir avec la crème restante et décorer avec les noisettes.
6. Réserver au frais pendant 3 heures. Découper 6 parts et servir bien frais.