



Gâteaux

Moka comme le pâtissier



4h15

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

15 min

CUISSON

3h

REPOS

742

CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la généoise

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**

Étape 1

Préparation de la généoise

- 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 Batta 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

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.