Christina Lee

Gâteaux

Gâteau à la cannelle et son crumble aux noisettes

2h	30 min	30 min	1h	887
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte à crumble

1. Faire fondre le beurre dans une casserole sur feu moyen-vif, en prenant garde à ce que le beurre ne brûle pas, en remuant la casserole de temps en temps.
2. Quand le beurre est presque fondu, éteindre le feu et continuer à remuer la casserole.
3. Le beurre ne doit pas être trop chaud au moment d'être ajouté aux ingrédients secs.
4. Verser le beurre dans un saladier.
5. Hâcher grossièrement les noisettes à l'aide d'un couteau de chef. Réserver dans un ramequin.
6. Mettre la farine, le sucre, une pincée de sel et la cannelle dans un autre saladier.
7. Fouetter les ingrédients secs jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajouter les noisettes hâchées.
8. Ajouter le beurre et mélanger doucement à l'aide d'une maryse jusqu'à ce que tout soit homogène.
9. Ajouter l'extrait de vanille et continuer de remuer. La pâte doit être grumeleuse.

Finir de mélanger la pâte avec les doigts.

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour le crumble de noisettes

- 240 g **Farine**
- 240 g **Beurre**
- 240 g **Sucre semoule**
- 2 pincée(s) **Sel**
- 6 g **Cannelle en poudre**
- 1 c. à café **Extrait de vanille**
- 45 g **Noisette(s) entière(s)**

Ingrédients pour le gâteau à la cannelle

- 230 g **Beurre**
- 180 g **Sucre semoule**
- 240 g **Sucre roux**
- 1 c. à café **Extrait de vanille**
- 4 **Yaourt**
- 6 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 240 g **Farine**
- 1 c. à café **Bicarbonate de**

10

Étape 2

Préparation de la pâte à gâteau

1. Préchauffer le four à 175°C (Th.6).
2. Ajouter le beurre pommade dans un bol.
3. Ajouter les deux types de sucre.
4. Fouetter le beurre et le sucre à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à obtention d'un mélange crémeux.
5. Prendre le temps de racler les bords du saladier de temps en temps pour récupérer tout le beurre.
6. Fouetter plus fort pour ajouter de l'air dans la préparation.
7. Ajouter les œufs un à un, en fouettant entre chaque ajout.
8. Racler les bords du saladier de temps en temps.
9. Dès que le mélange est homogène et bien aéré, ajouter l'extrait de vanille. Continuer à mélanger.
10. Ajouter le sel et le yaourt, les incorporer à l'aide d'une maryse.
11. Tamiser la farine, le sel, la levure, le bicarbonate et la cannelle dans un saladier à part.
12. Une fois tamisés, ajouter les ingrédients secs à la préparation. Incorporer délicatement à l'aide de la maryse, en prenant garde à bien récupérer la pâte collée sur les bords. Ne pas trop mélanger la pâte pour que le gâteau reste bien moelleux.
13. Beurrer le moule avec un pinceau.
14. Faire de même avec de la farine.
15. Tapoter le moule pour enlever l'excès de farine .
16. Verser la pâte dans le moule, uniformiser la surface à l'aide d'une spatule.
17. Saupoudrer de crumble sur toute la surface de la pâte jusqu'à ce que le gâteau soit entièrement recouvert.
18. Enfourner pendant 25 à 30 min.
19. A l'aide d'une sonde à gâteau, vérifier la cuisson du gâteau. Elle doit ressortir complètement sèche ou presque.
20. Une fois sorti du four, laisser tiédir pendant 20 minutes avant de démouler.

Étape 3

Dressage

1. Démouler le gâteau, couper puis servir.

soude

2 c. à café **Levure chimique**

1 c. à soupe **Cannelle en poudre**

2 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour le moule

1 **Beurre**

1 **Farine**