

*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**