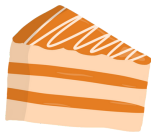


IDÉALI : GÂTEAU GÉORGIEN AUX NOIX

Pour 6/8 personnes



INGRÉDIENTS



Biscuits du gâteau :

- 50g de beurre doux
- 2 càSoupe de miel
- 150g de sucre
- 200g/250g de farine
- 2 œufs
- 1 pincée de sel
- 2 càSoupe de bicarbonate de soude
- 1 càSoupe de vinaigre

Crème du gâteau :

- un pot de lait concentré cuit
- 150g de beurre
- 100g de cerneaux de noix

TEMPS DE PRÉPARATION

Préparation | 50 min

Cuisson | 6-7 min

MÉTHODE

Première étape : Biscuits du gâteau

- Préchauffer le four à 180°C
- Dans une casserole au **bain marie**, faire fondre le beurre et le miel
- Lorsque que le mélange est fondu, rajouter le sucre et le sel et mélanger à la cuillère en bois
- Lorsque le mélange est bien homogène, retirer le du bain marie
- Rajouter la farine petit à petit et mélanger vigoureusement (possibilité de laisser le robot le faire et vous n'avez qu'à ajouter la farine petit à petit au saladier du robot)
- Ensuite, ajouter les 2 œufs à votre pâte très dense, vous devriez obtenir à la fin une pâte assez visqueuse et épaisse
- Puis, beurrer et fariner vos 4 moules à tarte
- Prendre une grosse poignée de pâte avec votre main farinée (pour que ça ne colle pas) et étaler la **très finement** au fond de votre moule (disque de pâte très fin) et réitéter
- Mettre au four 6/7 min (couleur doré foncé)

Deuxième étape : Crème du gâteau

- Battre le beurre au robot pendant 20 min (jusqu'à qu'il n'y ait plus d'odeur de beurre)
- Torréfier les cerneaux de noix 5 min à feu vif à la poêle (ou au four)
- Hacher les noix au robot
- Ajouter petit à petit le lait concentré dans le beurre battu ainsi que les noix

Troisième étape : Dressage

- Poser le 1er disque sur une assiette, l'imbiber de cognac et étaler la crème de manière homogène dessus, et réitérer l'opération avec les 3 autres disques
- Émietter le reste de pâte cuit sur le dessus et le côté du gâteau