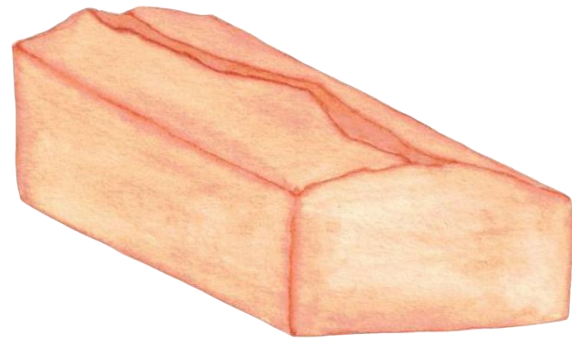


Gâteau aux noix et au caramel



Dès septembre, les noix tombent des arbres, ce qui fait de l'automne la saison parfaite pour tester cette recette. Grâce à l'ajout de farine de châtaigne, cette recette devient sans gluten. Le caramel peut rendre le gâteau très sucré mais il est tout à fait possible d'en mettre moins ou de l'enlever complètement.

Recette :

Ingrédients :

Caramel :

70 g de sucre blanc
35 g de crème
50 g de beurre salé (ou beurre doux et 2 bonne pincés de fleur de sel)

Gâteau :

10 g de poudre à lever
90 g d'huile
40 g de cerneau de noix
160 g de crème fraîche liquide
240 g de farine de châtaigne
4 œufs
150 g de sucre
1 pincé de sel

Temps :

Temps de préparation : 45 minutes
Temps de repos : 0
Temps de cuisson : 1h20-1h30

1. Commencez par faire le caramel.
2. Il est préférable de faire chauffer la crème avant de commencer le caramel car il peut y avoir un choc thermique entre le caramel chaud et la crème froide. Ce choc projette des éclaboussures de caramel et peut figer une partie, ce qui est difficilement rattrapable.
3. Mettez le sucre dans une casserole. Le sucre devrait former une fine couche sur toute la surface de la casserole. Si ce n'est pas le cas, il est préférable de garder une partie du sucre de côté et de l'ajouter lorsque celui dans la casserole est complètement fondu.
4. Faites chauffer doucement jusqu'à ce que le sucre ait pris une couleur légèrement ambrée et commencez à sentir le caramel. Vous pouvez le laisser un peu plus longtemps si vous voulez mais faites attention, le caramel brûle très rapidement.

5. Ajoutez la crème et continuez à mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
6. Hors du feu, ajoutez le beurre salé et mélangez.
7. Puis transvaser le caramel dans un pot hermétique. La quantité de caramel est légèrement supérieure à ce dont vous avez besoin pour le gâteau.
8. Préchauffez le four à 160°C.
9. Pour faire la pâte, mélangez le sucre et les œufs puis ajoutez la crème fraîche.
10. Ajoutez la farine, la poudre à lever et le sel et mélangez à nouveau.
11. Versez l'huile et mélangez une dernière fois.
12. Versez la moitié de la pâte dans un moule recouvert de papier sulfurisé.
13. Ensuite mettez quelques cuillères de caramel et mélangez légèrement à l'aide d'un cure-dent. Ajoutez quelques cerneaux de noix découpés grossièrement.
14. Versez l'autre moitié de la pâte et répétez les étapes avec le reste de caramel et de noix.
15. Enfournez le gâteau pour 1 heure 20 à 1 heure 30.
16. Vérifiez si le gâteau est cuit au centre à l'aide d'un cure-dent et ajustez le temps si besoin.