

## Gâteau de Noël

Biscuit financier au beurre noisette et à la vanille, insert de crème pâtissière au praliné et nappage de crème au beurre au café.

Cuire le biscuit financier sur une plaque de 28x38 cm. Cuisson 20 à 25 minutes à 170° (pas de croute brune, mais une très légère coloration est acceptable pour conserver le moelleux du biscuit). Puis le couper en 3 bandes de 11x27 cm.



Étaler la crème pâtissière sur une plaque de 22x28 cm entre du film plastique pour démouler, la laisser figer au froid et la couper en deux bandes de 11x27 cm.

Faire le montage: biscuit en bas, crème, biscuit au milieu, crème et biscuit au sommet, et napper l'extérieur du gâteau de crème au beurre.

### Proportions:

**Biscuit financier:** *(voir ma recette de financier)*

300 g de blanc d'œuf (30 à 35 g de blanc par œuf, soit 9 œufs),  
225 g d'amandes en poudre,  
225 g de sucre de canne blond à broyer en sucre glace,  
210 g de beurre de qualité avec du gout (la moitié à fondre en beurre noisette),  
75 g de farine de blé tous usages de type T65,  
45 g de miel liquide doux neutre en gout,  
15 ml d'extrait naturel de vanille liquide,  
3 g de sel fin.

**Pâte de praliné:** *(voir ma recette de pâte à tartiner)*

75 g de noisette,  
75 g de sucre en semoule,  
3 g de sel.

**Crème pâtissière pralinée:** *(voir ma recette de streusel - meilleure tenue avec de la gélatine)*

375 ml de lait,  
3 jaunes d'œuf (60 g),  
60 g de sucre en semoule,  
18 g de farine de blé,  
18 g d'amidon de maïs (maïzena),  
et la pâte de praliné.

**Crème au beurre à la meringue italienne au café** (nappage): *(voir ma recette de gâteau roulé)*

50 g de sucre de canne blond en semoule,  
25 g d'eau,  
1 blanc d'œuf (35 g),  
90 g de beurre pommade,  
Arôme de café (4 g d'eau + 4 g de café soluble).