

Gâteau aux noix

- 🕒 temps total **140** min
- 🕒 préparation **50** min
- 🕒 cuisson **40** min

Description

Ce gâteau aux noix séduit dès la première bouchée par son équilibre parfait entre une pâte sablée délicatement friable et une farce généreuse mêlant noix croquantes, caramel doré et miel parfumé. Doux sans être lourd, riche sans être écœurant, il offre une texture fondante relevée par le croustillant des noix et la profondeur du caramel. Servi tiède ou à température ambiante, il dégage un parfum chaleureux et gourmand qui évoque les desserts traditionnels d'automne, tout en offrant une élégance rustique irrésistible. Une véritable tentation pour tous les amateurs de saveurs authentiques et de pâtisseries raffinées.

Conseils

Se conserve env. 2 semaines au réfrigérateur bien emballé.

Préparation du moule

- Préparer le moule.

Pâte sablée

150 g farine
100 g sucre
1 pincée sel

Mettre dans un saladier.

100 g beurre froid

Couper en morceaux, ajouter.
< Travailler soigneusement à la main jusqu'à ce que la préparation soit friable.

1 œuf

Ajouter.
Travailler rapidement à la main, ne pas pétrir.
Couvrir et mettre au réfrigérateur 30 minutes.

Farce

130 g noix

Hacher grossièrement, réserver.

100 g sucre

Verser dans une grande casserole.
Chauffer à feu très vif jusqu'à dissolution du sucre, revenir à feu vif.
Tourner légèrement la casserole.
Faire caraméliser sans remuer jusqu'à ce que la couleur devienne noisette.
Retirer la casserole du feu.

2 cs eau

1.25 dl crème entière

Ajouter, mélanger à la cuillère de cuisine.
< Réchauffer à petit feu en remuant jusqu'à dissolution complète du caramel, porter à ébullition env. 10 min.

1.5 cs miel liquide

Ajouter, mélanger, laisser refroidir.

Assemblage

un peu farine

Partager la pâte en 3 portions régulières.
< Étaler 1 portion en un cercle d'environ 4 mm d'épaisseur sur un peu de farine.
Poser dans le moule préparé.
Piquer avec une fourchette.

un peu farine

Former un rouleau avec la deuxième portion de pâte.
Appuyer sur les bords du moule jusqu'à obtenir un bord d'environ 4 cm de hauteur.

Répartir la farce sur le fond de pâte.
Replier le bord qui dépasse sur la farce.
< Étaler la dernière portion en un cercle d'environ 4 mm et poser sur la farce.
Piquer avec une fourchette.
Cuire dans le bas du four, 200°C, 40-50 min.