

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	Mettre dans un saladier.
100 g	sucré	
1 pincée	sel	
100 g	beurre froid	Couper en morceaux, ajouter. < Traviller 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, réservé.
100 g	sucré	Verser dans une grande casserole. Chauder 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.