

## Gâteau Marjolaine

Préparation : 45 mn, cuisson : 35 mn.

Pour 8 personnes.

6 blancs d'œufs, 150 g d'amandes mondées, 100 g de noisettes décortiquées, 250 g de sucre en poudre, 20 g de farine, 1 pincée de sel.

Pour la garniture : 50 cl de crème liquide, 200 g de chocolat noir, 2 c à soupe de pralin en poudre, 2 sachets de sucre vanillé, sucre glace.

Griller les amandes et les noisettes à sec sur la plaque du four. Les mixer, puis les mélanger avec 200 g de sucre et la farine.

Préchauffer le four à thermostat 4 (120°C).

Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec 1 pincée de sel. Incorporer 50 g de sucre en poudre en continuant à les battre. Dès l'obtention d'une meringue brillante, ajouter la préparation aux amandes et noisettes en soulevant la masse à l'aide d'une spatule.

Verser cette meringue dans 4 moules rectangulaires beurrés et farinés. Faire cuire 35 mn au four. Démouler sur une grille. Laisser refroidir.

Râper grossièrement le chocolat. Porter 10 cl de crème à ébullition. Hors du feu, y faire fondre le chocolat râpé. Bien mélanger.

Fouetter le reste de crème en chantilly. La diviser en deux. Dans l'une, incorporer le pralin. Dans l'autre, ajouter le sucre vanillé.

Superposer les meringues en y alternant la crème au chocolat et les deux crème chantilly. Lisser les côtés avec le reste de crème au chocolat. Saupoudrer de sucre glace en posant un cache en papier ajouré sur le gâteau. Servir frais.



Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.