

Gâteau du nouvel an

Pour 6 personnes.

75 g d'amandes entières non salées, 300 g de chocolat noir, 350 g de beurre, 6 œufs, 200 g de sucre, 150 g de farine, 1 c à soupe d'extrait de café, 100 g de sucre glace, 1/2 c à café de jus de citron.

La veille, râper les amandes sans retirer leur peau brune et les faire tiédir quelques minutes à 1a poêle.

Dans une terrine placée sur un bain-marie, casser 150 g de chocolat; ajouter 2 c à soupe d'eau et attendre que tous les morceaux de chocolat soient mous pour ajouter 150 g de beurre en petits morceaux. Bien mélanger au fouet à main.

Ajouter ensuite 4 jaunes d'œuf puis 200 g de sucre, la farine et les amandes râpées. Travailler longuement le mélange avant d'incorporer 4 blancs d'œuf battus en neige ferme. Beurrer généreusement un moule à manqué rond, le fariner légèrement, le remplir de la préparation et faire cuire 45 minutes à four chaud, réglé sur th. 4-5 (180°C).

Faire la crème pendant cette cuisson : séparer le blanc du jaune de 2 œufs; mettre 100 g de sucre dans une petite casserole, avec quelques cuillerées d'eau et faire chauffer, sans remuer, jusqu'à ce que l'ébullition se manifeste, puis maintenir celle-ci, lente et régulière, pendant 3 mn. Verser ce sirop bouillant en tout petit filet sur les jaunes d'œuf en travaillant vivement le mélange avec un fouet à main. Laisser refroidir.

Manier 150 g de beurre à la fourchette pour en faire une pommade très crémeuse, ajouter, petit à petit, à ce beurre, les jaunes d'œuf sucrés maintenant refroidis. On doit obtenir une crème lisse et brillante qu'on parfumerait assez fortement avec de l'extrait de café.

Couper le gâteau en 3 disques, puis le reconstituer en intercalant à chaque fois une couche de crème. Réserver au frais jusqu'au lendemain.

Quelques heures avant de servir, casser le reste du chocolat dans une petite casserole placée au bain-marie, ajouter 2 c à soupe d'eau; lorsque le chocolat sera mou, ajouter 50 g de beurre. Napper le gâteau et laisser refroidir. Mettre 1/2 blanc d'œuf dans un bol, le travailler avec le sucre glace et le jus de citron. Cesser de mettre du sucre lorsque le mélange devient ferme (mais peut tout de même passer à travers le cornet à décor). Se servir de ce glaçage royal pour décorer le gâteau en simulant le cadran d'une horloge.



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.