

Gâteau aux noix des Grisons

par Alexandra Helbling



Recette pour env. 10 portions

Pâte

180 g	de beleaf Butter Alternative
½ cc	de sel
75 g	de sucre
7 cs	d'eau froide
75 g	de farine d'épeautre claire

- Mélanger Butter Alternative, le sel et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- Ajouter l'eau, puis la farine.
- Bien pétrir la pâte à la main jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- Former une boule avec la pâte et la laisser refroidir au frigidaire.

Garniture

300 g	de noix grossièrement hachées
300 g	de sucre
300 g	de beleaf Alternative à la Crème

- Faire griller les noix 10 minutes au four à 160°C.
- Dans un faitout, faire caraméliser doucement le sucre jusqu'à ce qu'il obtienne la couleur désirée.
- Ajouter délicatement Alternative à la Crème et porter le tout à ébullition pour atteindre 107°C.
- Ajouter les noix, bien mélanger et laisser refroidir.

Gâteau

- Étaler la pâte sur une épaisseur de 4 mm et beurrer généreusement le moule.
- Placer la pâte étalée dans le moule et presser délicatement de manière à ce que le bord ait une hauteur d'environ 3 cm. Mettre à nouveau au froid pour usage ultérieur.
- Étaler à nouveau la pâte restante et la découper à la taille du moule, puis laisser refroidir.
- Mettre la garniture froide dans le moule, répartir de manière homogène et recouvrir avec la pâte restante.
- Piquer à plusieurs reprises la pâte avec une fourchette.
- Cuire le gâteau aux noix dans le four pendant environ 30 minutes à 190°C jusqu'à ce qu'il soit bien doré.