

# Gâteaux légers aux noix et cacahuètes, coeur de ganache chocolat noir, crème anglaise fleur d'oranger |

Recette pour 4 personnes



## Description

Biscuit légèrement croquant et moelleux aux saveurs de noix et un côté salin apporté par les cacahuètes.

## L'astuce du chef

Si vous souhaitez que votre recette soit totalement sans gluten ni lactose, assurez-vous de choisir des ingrédients certifiés, et portez une attention à votre environnement pour éviter la contamination croisée.

Vous pouvez aussi réaliser cette recette avec un beurre traditionnel, pour les personnes non allergiques.

Pour les moules de cuisson, les cercle en métal individuels sont idéal, sinon des moules à muffins,

## Ingrédients

### Gâteau

- 70 Gr Cerneaux de noix
- 70 Gr Cacahuètes salées
- 35 Gr Sucre glacé
- 50 Gr Beurre de soya
- 30 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 60 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 15 Gr Cassonade

### Ganache au chocolat noir

- 100 Gr Chocolat noir
- 95 Gr Crème 35% à cuisson
- 15 Gr Beurre

### Crème anglaise fleur d'oranger

- 200 Ml Lait
- 40 Gr Sucre
- 2 Unité(s) Jaune(s) d'oeuf
- 4 Goutte(s) Eau de fleur d'oranger

## **Préparation**

- Temps de préparation **20 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**

### Mise en place

Séparez les blancs des jaunes (clarifier), gardez vos jaunes dans le frigo, les blancs à température ambiante.

Graisser les moules avec du beurre de soya et ensuite saupoudrer de sucre. Agitez bien le moule pour enlever l'excédent de sucre.

### Biscuit

Mixez ensemble les cerneaux de noix, les cacahuètes et le sucre glace. Vous allez obtenir une poudre grossière. Dans un bol, mettez dans l'ordre : le beurre de soya mou, le mix de fruits secs et sucre glace, ajoutez les blancs d'oeufs (2 unités), mélangez bien avec votre spatule.

Dans votre batteur électrique idéalement, montez les blancs d'oeuf (4 unités) et le sucre (dès le départ) en neige (mousseux pas trop ferme important). Incorporez les blancs montés en neige au mix de fruits secs, mélangez délicatement de manière homogène. Il ne vous reste plus qu'à remplir vos moules aux 2/3. Enfournez-les pour 9 à 10 minutes, patientez environ 5 minutes à la sortie du four avant de les démouler.

### Ganache

Faites bouillir la crème avec le sirop de maïs, versez-la par la suite sur vos pistoles (morceaux) de chocolat noir dans un bol.

Mélangez à l'aide d'un fouet de manière à faire fondre le chocolat, ajoutez ensuite le beurre en pommade.

À ce moment-là, vous pouvez continuer le mélange avec une mixette à main, assurez-vous d'une belle homogénéité du mélange.

Réservez au froid, au moins 3 heures idéalement.

### Crème anglaise

Portez le lait, la fleur d'oranger et deux cuillère de sucre à ébullition, pendant ce temps, fouettez énergiquement les jaunes avec le reste du sucre (le mélange devrait blanchir un peu).

Une fois à ébullition baissez légèrement le feu, versez une bonne partie du lait sur les jaunes blanchis. Bien fouettez sans attendre, une fois le tout bien homogène, reversez dans la casserole pour compléter sa cuisson.

À l'aide d'une cuillère en bois, mélanger (vanner) sans cesser la crème sur le feu, attention de ne jamais atteindre l'ébullition (maximum 84°C).

Sortez la cuillère, placez-la de profil, passez votre doigt sur la cuillère, si le doigt laisse une marque, elle est cuite.

Versez la crème dans un bol, idéalement poser sur de la glace, il faut faire descendre la température le plus vite possible.

**Bon appétit!**