

CARRÉS AUX NOIX



Ingrédients pour 22/24 carrés environ :

Pour la pâte

- *100 g de farine
- *120 g de sucre (*150 g dans la recette originale*)
- *50 g de noix en poudre
- *2 oeufs
- *1/2 sachet de levure
- *2 cuillères à soupe d'eau

Pour la garniture

- *30 g de maïzena (*20 g dans la recette originale*)
- *100 g de beurre à température ambiante, non fondu (*130 g dans la recette*)
- *120 g de sucre en poudre (*130 g dans la recette*)
- *50 g de noix en poudre
- *30 cl de crème liquide

Glaçage au chocolat

- *10 g de chocolat
 - *50 g de beurre
- Eventuellement du chocolat blanc.

Préchauffez votre four à 160° (th 5/6)

Séparez les jaunes des blancs d'oeufs. Travaillez les jaunes avec le sucre et l'eau jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Battez les blancs en neige très fermes. Incorporez-les délicatement dans le mélange. Rajoutez les noix en poudre, la farine et la levure chimique et mélangez.

Versez le mélange dans un moule carré ou rectangulaire tapissé de papier sulfurisé. Pour vous donner une idée, le moule qui allait le mieux pour moi faisait 19 x 25 cm.

Enfournez 30 mn.

S'il n'est pas assez profond ensuite pour étaler la garniture, réhaussez-le avec un tour fait dans un papier carton recouvert de papier alu ou utilisez un rectangle (ou carré) à entremet en fer réglable. Laissez refroidir complètement dans le moule. Assurez-vous que vous pourrez démouler le gâteau facilement.

Garniture aux noix :

Délayez la maïzena dans la crème liquide et faites cuire à feu doux jusqu'à ce que le mélange durcisse sans cesser de remuer. Laissez refroidir.

Travaillez le beurre avec le sucre, ajoutez les noix et le mélange crème-maïzena puis remuez jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Étalez la garniture aux noix sur le biscuit et mettez au réfrigérateur pendant au moins 2h, plus si vous avez le temps.

Glaçage au chocolat :

Faites fondre doucement le chocolat avec le beurre au four micro-ondes ou sur feu doux.

Lorsque la garniture aux noix est prise, étalez le glaçage au chocolat et laissez à nouveau durcir au réfrigérateur avant de le découper en petits carrés.

Vous pouvez faire des marbrures avec du chocolat blanc fondu.