

**Voici la recette du gâteau noix crème mascarpone.
Testée au cours de La Primaube, il a fait l'unanimité !**

Ingrédients :

Gâteau

100 gr de noix concassées

50 gr chapelure

150 gr sucre

3 œufs

5 cl de rhum

1 sachet de levure chimique

Crème

250 gr mascarpone

75 gr sucre

1 expresso serré et corsé

Préchauffez le four à 180°

Mouillez la chapelure avec le rhum

Ajoutez les noix et la levure

Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien moussieux (environ 5 minutes)

Montez les blancs en neige ferme

Incorporez le mélange noix dans les jaunes progressivement à la spatule en mouvements circulaires

Incorporez les blancs délicatement

Quand le mélange est homogène, versez le dans un moule (beurré ou garni de papier sulfurisé)

Enfournez pour 30 minutes

Laissez refroidir complètement avant de couper le gâteau en 2 disques.

Crème

Battre tous les ingrédients

Étaler la crème sur un disque, recouvrir avec le deuxième.

Mettre au frigo pour minimum 2h.

Saupoudrer de sucre glace au moment de servir.

Y a plus qu'à !!