

CAKE CARA- MIEL

POUR 6 À 8 PARTS

COMPOSITION

APPAREIL À CAKE

185 g de crème liquide à 35 %

150 g de sucre semoule

140 g de beurre doux pommade

1 pincée de fleur de sel

90 g de cassonade

8 g de trimoline
(sucre inverti)

145 g d'œufs (3 œufs)

45 g de glucose

75 g de poudre d'amandes

155 g de farine

6 g de poudre à lever

NOUGATINE

310 g d'amandes hachées

310 g de glucose

385 g de sucre semoule

FINITION

100 g de beurre doux pommade

Huile ou beurre doux
pour le moule

APPAREIL À CAKE

Faire chauffer la crème liquide. Dans une autre casserole, faire chauffer le sucre à sec quelques minutes jusqu'à l'obtention d'un caramel brun. Verser la crème chaude sur le caramel pour le décuire.

Mélanger, dans cet ordre, le beurre en pommade avec la fleur de sel, la cassonade, la trimoline, les œufs, le glucose et la poudre d'amandes. Tamiser la farine et la poudre à lever. Les incorporer dans le mélange. Ajouter ensuite le caramel froid.

NOUGATINE

Préchauffer le four à 170 °C. Répartir les amandes hachées sur une plaque de cuisson. Enfourner pour 8 à 10 minutes afin de les torrifier. Les maintenir au chaud.

Dans une casserole, faire fondre le glucose (sans le faire bouillir !) à feu moyen. Ajouter petit à petit le sucre. Augmenter un peu le feu pour obtenir une caramélisation. Une fois la bonne couleur atteinte, incorporer les amandes et bien les enrober. Verser la nougatine sur une plaque et laisser refroidir.

FINITION

Briser la nougatine. Préparer une poche à douille avec le beurre pommade. Chemiser un moule à cake préalablement graissé de papier sulfurisé. Garnir alternativement, en couches, d'appareil à cake et de brisures de nougatine, en terminant par l'appareil à cake. Enfourner pour 10 minutes à 160 °C. Hors du four, tracer à la poche un trait de beurre pommade sur toute la longueur du cake, au centre. Remettre au four 35 minutes. Vérifier la cuisson en plantant une pointe de couteau dans le cake. Elle doit ressortir propre. À la sortie du four, démouler le cake et le filmer quand il est encore chaud.

Vous trouverez la trimoline dans les magasins spécialisés ou sur Internet.