

+++ Gâteau aux noix des Grisons

Tuorta da nuschi

Mise en place et préparation: env. 55 minutes. Mise au frais: env. 45 min

Cuisson au four: env. 40 min

Pour un moule à charnière Ø env. 24 cm, fond chemisé de papier cuisson

Pâte Brisée Sucrée

300 g de farine	mélanger dans un bol
1 pincée de sel	
125 g de sucre	
175 g de beurre, froid, en morceaux	ajouter, travailler à la main en masse uniformément grumeleuse
1 œuf	ajouter, rassembler en pâte souple sans pétrir, réserver env. 30 min à couvert au frais

Couvercle: abaisser sur un peu de farine $\frac{1}{3}$ de la pâte de la taille du moule sur env. 4 mm, poser sur un papier cuisson, réserver env. 15 min à couvert au frais.

Façonnage: abaisser sur un peu de farine la moitié de la pâte restante en rond d'env. 4 mm d'épaisseur. Poser la pâte dans le moule, façonner un rouleau avec le reste de pâte, l'appuyer sur le tour du moule sur env. 4 cm de haut. Piquer le fond à la fourchette, réserver au frais.

Farce

250 g de sucre	
3 c. à soupe d'eau	porter à ébullition dans une grande casserole sans remuer. Baisser le feu, laisser bouillonner doucement en agitant de temps en temps la casserole jusqu'à l'obtention d'un caramel blond, éloigner du feu, laisser tiédir un peu
300 g de noix, grossièrement hachées	incorporer
2 dl de crème entière	ajouter, laisser cuire doucement en remuant jusqu'à dissolution du caramel, laisser réduire env. 10 min
3 c. à soupe de miel de forêt	incorporer, laisser refroidir. Répartir la farce sur le fond de pâte

Couverture du gâteau: replier la bordure de pâte qui dépasse sur la farce, badigeonner avec de l'eau. Poser le couvercle, bien appuyer et piquer avec une fourchette.

Cuisson: env. 40 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200°C. Sortir du four, laisser tiédir un peu, ôter le bord du moule. Faire glisser le gâteau sur une grille, laisser refroidir.

Conservation: emballé, au réfrigérateur, env. 2 semaines.

Par part ($\frac{1}{12}$): lipides 34 g, protéines 7 g, glucides 57 g, 2375 kJ (568 kcal)

Grisons

