



### **TARTE AUX NOIX CREME DE MASCARPONE**

**Ingrédients pour un gâteau de 8 parts (moule de 22 à 24 cm)**

**100 grs de noix réduites en poudre, 50 grs de chapelure, 120 grs de sucre, 3 oeufs**

**10 cl de rhum, 1 sachet de levure chimique**

**Pour la garniture :**

**250 grs de mascarpone, 70 grs de sucre en poudre, 20 cl de crème fraîche entière liquide**

**1 sachet de cremefix (ou 1 feuille de gélatine alimentaire)**

**un peu de sucre glace pour le décor**

Préchauffer le four à 180° (thermostat 6) beurrer et fariner un moule à manqué.

Mouiller la chapelure avec le rhum et ajouter les noix hachées et la levure. Mélanger. Séparer les blancs d'oeufs des jaunes. Dans un saladier, battre les jaunes avec le sucre pendant 5 mn pour obtenir une préparation très crémeuse (on peut le faire au robot c'est moins fatigant !). Dans un autre saladier monter les blancs en neige ferme.

Incorporer le mélange aux noix dans les jaunes progressivement en soulevant à la spatule puis les blancs en soulevant la masse d'un geste circulaire pour obtenir un mélange homogène. Verser dans le moule et cuire 30 mn. On obtient un gâteau assez plat mais très moelleux. Laisser refroidir complètement avant de démouler et de découper le gâteau en deux disques.

Préparer la crème. Battre le mascarpone avec 50 grs de sucre pour le détendre un peu. Monter la crème fraîche en chantilly et ajouter le sachet de cremefix avec les 20 grs de sucre restant comme indiqué sur le paquet. Réunir les deux mélanges délicatement en mouvement circulaire et étaler sur le premier disque de pâte, recouvrir avec le second et faire prendre au frais au moins 2 heures avant de déguster. Saupoudrer de sucre glace juste avant de servir.

Si vous n'avez pas de cremefix, vous pouvez faire tremper une feuille de gélatine dans de l'eau froide pour la ramollir, faire chauffer dans une casserole 2 cuil. à soupe de crème fraîche (prélevée sur les 20 cl préconisés) et dès qu'elle atteint presque l'ébullition, ajouter la feuille de gélatine essorée et faire fondre. Mélanger cette préparation au mascarpone que vous aurez battu avec le sucre en poudre et monter ensuite le reste de la crème fraîche entière bien froide en chantilly. Réunir les 2 préparations et garnir le gâteau comme indiqué ci-dessus.

**Blog : [maptitcuisine.canalblog.com](http://maptitcuisine.canalblog.com)**