

RECETTE

# Nutella® Le Misérable

Difficile

1 h 0 min



## INGRÉDIENTS

**POUR 10 PORTIONS :**

### Pour le gâteau :

- 4 blancs d'œufs
- 125 g de sucre en poudre
- 125 g de farine d'amandes
- 13 g de farine tamisée
- 13 g de fécule de maïs tamisée

### Pour la garniture :

- 50 g d'eau
- 100 g de sucre en poudre
- 20 g de sucre vanillé
- 2 blancs d'œufs
- 180 g de beurre doux à température ambiante
- 150 gr Nutella®
- 100 g de fraises

### Pour la décoration :

- 50g de fraises
- 15gr de sucre palpable à mettre sur le dessus



Avec cette délicieuse recette, il suffit de 15 g de Nutella® par personne pour se régaler !

## PREPARATION

- 1 Un cercle en acier inoxydable de 16 cm
- 2 Graisser l'intérieur du cercle avec du beurre, le tapisser d'une bande de papier sulfurisé et le placer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
- 3 Préchauffer le four à 190°C.
- 4 **Pour le gâteau :**  
  
Battre les 4 blancs d'œufs en neige, en ajoutant le sucre petit à petit à mi-parcours.
- 5 Dans un autre bol, mélanger la farine, la fécule de maïs et la farine d'amandes et tamiser ce mélange. Incorporer délicatement aux blancs d'œufs en veillant à ne pas les casser.
- 6 Verser le mélange dans le cercle et cuire au four à mi-hauteur pendant 25 minutes. Le gâteau doit être bien doré. Après la cuisson, laisser refroidir le gâteau et démouler.
- 7 **Pour la garniture :**  
  
Verser les 2 blancs d'œufs dans le bol d'un mixeur et commencer à les battre.
- 8 Parallèlement, verser l'eau et 100g de sucre en poudre avec 20g de sucre vanillé dans une casserole et faire cuire jusqu'à 120°C pour obtenir une texture de sirop.
- 9 Ralentir la vitesse du batteur et verser doucement le sirop en filet. Augmenter progressivement la vitesse au maximum et continuer à battre jusqu'à ce que la meringue soit à peine tiède.
- 10 Ralentir à nouveau la vitesse et ajouter progressivement le beurre en morceaux. Augmenter la vitesse au maximum pendant au moins 5 minutes, la crème va épaissir et gonfler. Elle est prête.
- 11 Placez la crème au beurre dans une poche à douille munie d'une douille.
- 12 Une fois le gâteau refroidi, le découper en deux disques d'épaisseur égale. Recouvrir la partie inférieure du gâteau d'une couche de Nutella® (150 g).
- 13 Prendre la poche à douille et déposer la crème au beurre sur le Nutella®.
- 14 En dernière tranche, ajouter 100g de fraises puis fermer le gâteau avec le deuxième biscuit.

**15**

**Décoration :**

Saupoudrer la partie supérieure de sucre palpable tamisé et les fraises restantes.

**C'est prêt à être déguster!**