RECETTE RESTAURATION

Gâteau aux noix du Richelais

Savourez un délicieux gâteau aux noix, que j'ai choisi de réaliser avec une variété particulièrement bien adaptée à la Touraine : la Franquette. Cette recette rapide a l'avantage de ne pas demander de cuisson. Les quantités sont pour 5/6 personnes. Résultat : des convives, amis ou proches ravis !

INGRÉDIENTS

- 250g de biscuits à la cuillère
- 100g de sucre
- 1 jaune d'œuf
- 125ml d'eau ou de café très fort
- 100g de cerneaux de noix
- 125g de beurre
- 2 cuillères à soupe de café soluble

INGRÉDIENTS (GLAÇAGE)

- 10 cuillères à café de café soluble
- 60g de sucre glace
- 3cl de rhum
- Grains de café, cerneaux de noix pour la déco

ÉTAPES DE LA RECETTE

À préparer la veille.

Réduisez les biscuits en poudre en les passant à la moulinette ou au mixeur.

C'EST SA RECETTE

JOËLLE DRU-SAUER

Propriétaire des chambres d'hôtes La Varenne à Chaveignes

Productrice et gourmande, il est normal que je m'intéresse à toutes les façons de cuisiner ce délicieux fruit et qui se conserve si bien.

NIVEAU

Facile

SAISON

Toute l'année

Hachez les noix et mélangez-les à la poudre de biscuits ainsi que le sucre, le beurre ramolli en parcelles et le jaune d’œuf.

Mouillez avec le café, mélangez bien.

Tapissez un moule à charlotte de papier d’aluminium, et beurrez-le.

Versez la préparation dans le moule et tassez-la en plaçant une petite assiette ou un poids par-dessus.

Mettez au réfrigérateur jusqu’au lendemain et démoulez.

Pour le glaçage : faites dissoudre le café soluble dans le rhum, ajoutez le sucre glace et nappez le gâteau de cette préparation.

©Bandeau : Pixabay

DURÉE

20 min de préparation

DURÉE

10 min pour le glaçage

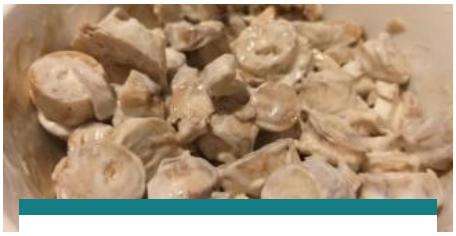
PRODUIT LOCAL

La noix du Richelais
Dès notre installation à Chaveignes en 1985, nous avons décidé de remettre à l’honneur une ancienne culture du Richelais : le noyer.

Autrefois, ce n’étaient pas des noiseraies à proprement dit, mais des arbres de plein champ, la plupart du temps plantés au bout des vignes. Chaque petite exploitation (avant le remembrement) possédait l’un et l’autre. Au cours des veillées on se réunissait, les hommes à la cave pour casser les noix… en buvant un verre, les femmes autour du fourneau pour "énoiser", c’est-à-dire extraire les cerneaux. Il y avait une huilerie de noix à Richelieu. Il en existe encore deux dans la Vienne toute proche.

Aujourd'hui, nous commercialisons nos produits (noix et huile de noix) dans toute la région, mais seulement pendant quelques mois car il n’y en a jamais assez pour tout le monde !

Les autres recettes



Champignons à la montsorellienne

RECETTE RESTAURATION

Découvrez ma recette « minute », extrêmement simple et ultra-rapide ! Mais délicieusement bonne qui sait plaire à toute la famille.

Lire la suite +

Tarte au Sainte-Maure-de-Touraine AOP, épinard et touche de miel

RECETTE RESTAURATION

Je vous propose une recette de tarte printanière savoureuse, avec son bon fromage de chèvre chaud, accompagnée d'une petite salade et sa vinaigrette...

Lire la suite +

Champignons farcis aux rillettes ou au chèvre AOP

RECETTE RESTAURATION

Avec cette recette rapide, simple et savoureuse, aucun doute : la famille va se régaler.

Lire la suite +