

Gâteau Bullois



Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 40 à 45 min

Ingrédients

Pâte

- 200 g de beurre
- 100 g de sucre
- 450 g de farine
- 1 dl d'eau
- 1 jus de citron
- 1 pincée de sel
- 2 œufs

Farce

- 400 g de sucre
- 300 g de noix grossièrement hachées
- 3 dl de crème fraîche

Glaçage

- 80 g de chocolat
- 1 noix de beurre

Préparation

Pâte

Dans un plat, mélanger la farine, le sucre, le sel et le beurre.

Faire la fontaine.

Ajouter les œufs, l'eau et le jus de citron.

Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Laisser reposer 1h au frais.

Farce

Faire un caramel avec le sucre.

Éteindre avec un peu d'eau chaude.

Ajouter les noix et la crème.

Laisser refroidir.

Foncer une plaque de 22 à 24 cm avec la moitié de la pâte en remontant sur les bords.

Mouiller le pourtour avec un peu d'eau.

Étaler la farce.

Recouvrir de pâte.

Cuire à four moyen 40 à 45 minutes.

Quand le gâteau est cuit, laisser refroidir sur une grille.

Une fois refroidi, faire fondre le chocolat avec la noix de beurre et napper le gâteau bullois.