

GÂTEAU AUX PETITS BEURRE AU DOUGLAS



Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédient	Quantité
Petits beurre	3 Paquets de 12 biscuits
Beurre mou non salé	200 g
Sucre impalpable	200 g
Jaunes d'oeuf	2
aiguilles de douglas	2 Poignées (Jeunes (au printemps))
eau	1 dl
Cacao	1 càs

Préparation

1. Détacher les jeunes aiguilles vert clair des rameaux de Douglas pour en récolter +- 2 bonnes poignées. Réserver quelques petits rameaux pour la décoration.

2. Faire une infusion de Douglas avec 1dl d'eau et 1 càs d'aiguilles de Douglas.

Crème au beurre au Douglas

1. Mixer le reste des aiguilles avec un moulin à graines pour obtenir une jolie poudre de Douglas.
2. Préparer une crème au beurre en écrasant avec un lèche-plat le beurre, le sucre impalpable, les jaunes d'oeuf, la poudre de Douglas et +- 3 càc d'infusion de Douglas pou obtenir une crème d'une consistance onctueuse et facile à étaler.
3. Goûter la crème pour vérifier la bonne quantité de poudre de Douglas. Il faut que le goût du Douglas soit bien présent sans que ce ne soit écoeurant.

Montage

1. Tremper rapidement la face inférieure des biscuits et poser une première couche sur un plat (qui doit être plat pour un montage plus aisé).
-
-

2. Étaler ensuite une couche de crème de Douglas, pas trop fine sinon le gâteau sera un peu sec. Alternier ainsi couche de biscuits et couche de crème pour obtenir 5 couches de chaque en terminant par la couche de crème. NB: Ne pas oublier de mettre de la crème également sur les côtés du gâteau.
-
-

3. Mettre le gâteau au frigo min. 1h.
-
-

4. Le gâteau est prêt (pour une présentation conviviale et familiale).
-
-

Suggestion (mignardises)

1. Pour proposer ce gâteau en mignardises, il est possible de couper le gâteau en petites portions. Attention toutefois à ne pas oublier de remettre de la crème sur les bords.
-
-