



# Fiche recette

Nom, prénom : **Georges CECCONI**

Restaurant : **La Petite Auberge de Niaux – 09400 NIAUX**

Nom de la recette : **Le Gâteau Gatt**

**« Ce gâteau porte le nom de mon oncle, c'est grâce à lui que notre établissement existe »  
A déguster également à La Petite Auberge de Niaux, la « Cuisse de canard au miel et aux noisettes avec sa confiture d'oignon ».**

## Ingrédients pour 8 personnes:

- ◆ Pour la génoise : 8 œufs, 125gr de sucre en poudre, 175 gr de farine tamisée, vanille.
- ◆ Sirop (eau et sucre amenés à ébullition)
- ◆ Liqueur de noisette de Montaut.
- ◆ 1 litre de crème.
- ◆ 2 cuillères à soupe de praliné (noisette et amande).
- ◆ Noisettes de Montaut.

## Préparation :

Faire la génoise : monter les œufs avec le sucre en poudre, incorporer un peu de vanille et la farine. Verser la préparation dans un moule à manqué beurré et fariné. Mettre à four chaud (175°C) pendant 15 minutes. Au terme de la cuisson, démouler la génoise et la laisser refroidir sur une grille.

Découper celle-ci en trois épaisseurs d'un centimètre environ.

Mélanger le sirop avec la liqueur de noisette et humidifier la génoise.

Battre la crème comme une chantilly. Au  $\frac{3}{4}$  du montage, incorporer le praliné.

Faire le montage : dans un plat poser une épaisseur de génoise, napper avec la crème, poser dessus une deuxième épaisseur de génoise, napper à nouveau, ajouter la dernière épaisseur de génoise et finir de recouvrir le gâteau (côté et dessus) avec la crème. Hacher les noisettes de Montaut et en recouvrir tout le gâteau.

Dresser une part du gâteau sur une assiette nappée de crème un peu plus liquéfiée.

## Lexique :

**Napper** : recouvrir une préparation d'une sauce, d'une crème, d'un coulis...

**Dresser** : disposer les mets sur un plat de service ou sur l'assiette.

**Moule à manqué** : moule rond à bord haut utilisé pour cuire les génoises.

**Incorporer** : mélanger délicatement en soulevant sans remuer, afin que la masse devienne légère.