



Gâteau salé à la noisette, crème carottes roquefort



Gâteau salé à la noisette Crème de carottes au Roquefort

Voilà une recette très originale trouvée sur le blog [Talons hauts & cacao](#). Une pure merveille, que l'on peut servir en entrée, en plat principal pour un dîner léger ou en bouchées pour un apéritif raffiné. C'est cette dernière option que j'ai choisi : l'association de goût et de couleur a fait un carton ! On peut préparer facilement cette recette un ou deux jours à l'avance, le gâteau et sa crème se conservent très bien au réfrigérateur.

Ingrédients (pour un moule à panqué de 20 cm de diamètre) :

Pour le gâteau à la noisette :

- 70 g de farine d'épeautre
- 30 g de noisettes en poudre
- 3 œufs
- 40 ml de lait
- 30 ml d'huile d'olive
- 1 pincée de levure chimique
- sel, poivre

Pour la crème de carotte au roquefort :

- 300 g de purée de carottes surgelées
- 80 g de Roquefort
- 2 g d'agar-agar
- 100 ml de crème fraîche liquide
- quelques pistaches séchées

Préparation :

Mettre le four à préchauffer th. 6 (180°C).

Préparer la pâte à gâteau : battre les œufs avec le lait et l'huile. Verser la farine, la poudre de

noisettes, la levure chimique, le sel et le poivre.

Verser la pâte dans un moule à manqué en silicone.

Enfourner et laisser cuire durant 15 min à 60 min : le gâteau doit rester moelleux . Laisser refroidir le gâteau dans le moule après la cuisson.

Faire tiédir la purée de carottes puis y faire fondre le roquefort.

Faire chauffer la crème fraîche, verser l'agar-agar en poudre, remuer, et porter doucement à ébullition. Laisser ensuite frémir une minute ou deux puis couper le feu. Verser la crème sur la purée et homogénéiser le tout.

Napper le gâteau avec une épaisse couche de purée, lisser le tout (ou pas : j'ai passé un peigne à pâtisserie pour dessiner des stries régulières). Placer au réfrigérateur au moins 2 H pour que la crème aux carottes se raffermisse.

Servir le gâteau frais en le démoulant, parsemé de quelques pistaches concassées.

Le 16 Février 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/02/16/index.html>