

# « Le gâteau Snickers »



Photo: Ahmed Jasim Mohammed / Voix d'Exils

## Une pâtisserie très gourmande de la cuisine géorgienne

Notre rédactrice Kristine Kostava propose la recette d'un gâteau qui s'inspire de célèbres barres chocolatées et qui est très populaire dans son pays d'origine. « Le gâteau Snickers » a été dégusté et approuvé par la rédaction vaudoise de Voix d'Exils!

# **Ingrédients:**

## **Pour le biscuit:**

6 jaunes d'œufs

2 tasses de sucre

250 grammes de beurre

3 cuillères à soupe de miel

500 ml de crème aigre

1 cuillère à café rase de bicarbonate de soude

3 tasses de farine

2 tasses de cacahuètes grillées non salées

## **Pour la meringue:**

6 blancs d'œufs

360 grammes de sucre blanc

1 gousse de vanille

## **Pour la crème:**

500 grammes de beurre

400 grammes de lait concentré sucré

1 gousse de vanille

1 cuillère à soupe de cacao

## **Garniture:**

200 grammes de chocolat noir

## **Préparation:**

**1. Biscuit:** Battre les 6 jaunes d'œufs avec les 2 tasses de sucre, ajouter le beurre fondu, la crème aigre, le bicarbonate, la vanille, le sel et la farine. Bien mélanger. Verser la pâte dans un moule à gâteau graissé et cuire au four à 200 degrés durant environ 35 minutes. Le biscuit est cuit lorsqu'on y introduit la pointe du couteau et qu'elle ressort sèche.

**2. Meringue:** Monter en neige les 6 blancs d'œufs, ajouter petit à petit les 360 grammes de sucre et la vanille. Une fois le mélange bien blanchi et ferme, le déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et cuire à 120 degrés jusqu'à ce qu'il soit sec. Compter environ 1 heure.

**3. Crème:** Battre les 500 grammes de beurre pour qu'il ramollisse et ajouter lentement le lait concentré, la vanille et le cacao.

**4. Assemblage:** Couper le biscuit en 2 parties sur la longueur, étaler la crème sur le fond, ajouter la meringue, puis les cacahuètes et recouvrir avec la deuxième moitié du biscuit. Napper le gâteau avec les 200 grammes de chocolat fondu. Laissez reposer à température ambiante pendant 3-4 heures avant de déguster.

Bon appétit!

**Kristine Kostava**

**Membre de la rédaction vaudoise de Voix d'Exils**

