



Le Saint-Epvre

Recette

source : [Je popote](#) ~ recettes de cuisine à découvrir

Ingrédients (pour 6 personnes)

	6 blancs d'œufs (gros)		Crème aux noisettes
	6 jaunes d'œufs		50 g de farine fluide
	150 g d'amandes en poudre		1/2 l de crème fraîche
	200 g de sucre en poudre		250 g de beurre en pommade
	40 g de Maizena		100 g de sucre cristallisé
	1 sachet de sucre vanillé		50 g de sucre glace
	10 g d'amandes effilées		50 g de farine
	1 peu de jus de citron		100 g de noisettes hachés (très fins) ou en poudre

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 20 minutes

Pâte à succès

Mélanger intimement la farine, les amandes poudre, le sucre vanillé et les 2/3 du sucre,
Battre les blancs en neige ferme avec un peu de jus de citron et incorporer le sucre restant à mi-parcours
Quand les blancs sont bien fermes, incorporer le mélange sucres, farine, amandes
A la poche, faire deux disques de 24 cm de diamètre (humidifier un cercle à tarte, le poser sur un papier sulfurisé sur la plaque de cuisson, dresser l'appareil à l'intérieur puis retirer le cercle)
Saupoudrer chaque disque d'un peu d'amandes effilées – cuire à 190°C pendant 15 à 20 minutes en surveillant la cuisson (pas trop coloré).

Crème aux noisettes

Bouillir la crème fraîche

Blanchir les jaunes avec le sucre, ajouter la farine sans battre

Verser la crème bouillante en plusieurs fois

Remettre sur le feu – bouillir 1 minute en remuant vivement constamment (la crème épaissit plus vite qu'une pâtissière classique) – et laisser refroidir.

Quand la crème est froide, fouetter vivement le beurre avec le sucre glace pour le « crémier », incorporer en 3 fois la crème pâtissière sans cesser de battre

Ajouter ensuite les noisettes hachées finement – bien mélanger

Dresser la crème en rosaces sur un des fonds avec une poche à douille (douille cannelée ou ronde)

Poser le second disque, saupoudrer légèrement de sucre glace.

(Des disques de macarons aux amandes sont dressés sur plaques, à l'aide d'une poche munie d'une douille ronde unie, en forme de colimaçon, puis cuits à four doux. Parallèlement, le pâtissier prépare une crème au beurre avec du sucre cuit, des blancs d'œufs et du beurre. Il la parfume et en garnit l'intérieur des deux disques de macarons. Le gâteau est ensuite entreposé deux à trois jours, pour son « affinage », dans une chambre froide (un réfrigérateur) qui lui est réservée, ce qui rend le macaron moelleux. On ne connaît pas la température et le degré d'hydrométrie. Enfin, le pâtissier applique sur les côtés du Saint-Epvre une fine chapelure de macarons et le saupoudre légèrement