 **Le gâteau de Montélimar**

 **Pour 16 Croquants-Gourmands**

**Biscuit aux amandes :
- 5 œufs
- 250 g de sucre
- 250 g d'amandes en poudre
- le zeste d'½ citron
- 1 pincée de cannelle
Crème Montélimar :
- 200 g de nougat de Montélimar
- 100 g de chocolat au lait
- 750 g (250 g + 500 g) de crème fleurette
- 5 feuilles de gélatine
Amandes caramélisées :
- 125 g d'amandes
- 65 g de sucre en poudre
- 15 g de beurre
Glaçage au chocolat :
- 225 g de sirop Beaumé à 30° (100 g d'eau + 135 g de sucre)
- 80 g de sirop de glucose
- 60 g de crème fleurette
- 40 g de cacao amer
- 2 feuilles de gélatine**
**Décoration :
- amandes caramélisées
- pistaches
- écorces d'oranges ....**

**1 plaque à biscuit roulé - 1 cadre à pâtisserie
Préchauffage du four à 215° (chaleur tournante).**

**Biscuit aux amandes :**Monder les amandes. Les faire légèrement griller puis les réduire en poudre fine.
Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec le sucre.
Ajouter petit à petit les jaunes d'œufs, la poudre d'amande, le zeste de citron et la cannelle.
Étaler finement la pâte sur une plaque à biscuit roulé en silicone ou tapissée de papier sulfurisé.
Faire cuire pendant 9 minutes.
Laisser refroidir puis couper le biscuit en 2 parties égales.
**Amandes caramélisées :**Monder les amandes.
Faire chauffer le sucre à sec avec les amandes jusqu'à caramélisation.
Ajouter le beurre.
Étaler les amandes caramélisées sur un papier sulfurisé et laisser refroidir.
Réserver quelques amandes pour le décor et réduire les autres en poudre grossière.
**Crème Montélimar :**Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
Réduire le nougat en poudre.
Porter à ébullition 250 g de crème.
Casser le chocolat dans la crème bouillante et remuer jusqu'à obtenir un mélange bien lisse.
Ajouter les feuilles de gélatine essorées et les dissoudre dans la crème chaude.
Incorporer la poudre de nougat. Laisser tiédir.
Monter 500 g de crème en chantilly et l'incorporer délicatement à la crème de nougat presque froide.
**Montage du gâteau :**Poser le cadre sur le plat de service et y déposer une moitié de gâteau.
Étaler la moitié de la crème Montélimar.
Saupoudrer de la moitié de la poudre d'amande caramélisée.
Poser le deuxième disque de biscuit.
Couvrir du reste de crème Montélimar et saupoudrer du reste de poudre d'amande.
Réserver au congélateur pendant 4 heures.
**Glaçage au chocolat :**Mettre la gélatine à tremper dans l'eau froide.
Mettre dans une petite casserole le sucre et le recouvrir d'eau.
Porter à ébullition et retirer du feu dès que le sucre est fondu.
Ajouter le glucose, la crème et le cacao, et ramener à ébullition.
Retirer du feu et incorporer la gélatine essorée.
Laisser tiédir.
**Finition :**Sortir le gâteau du congélateur et verser le glaçage sur le dessus.
Laisser figer au réfrigérateur.
Lorsque le glaçage est pris, retirer le cadre et décorer le gâteau à votre fantaisie.
Laisser au frais jusqu'au service.