



Le malakoff de Denise

INGRÉDIENTS POUR 1 GÂTEAU DE 24CM DE DIAMÈTRE :

- 1 l lait entier Fairebel • 80 gr pudding vanille • 2 paquets sucre vanillé • 100 gr sucre • 250 gr beurre Fairebel • 250 gr sucre impalpable • 200 gr amandes effilées • 1 paquet de boudoirs • Poudre de cacao

Denise Lemaire exerce un métier intrépide: agricultrice. Après avoir entamé une carrière de salariée, elle décide en 2002 de rejoindre son mari et leurs enfants, et de faire avec eux le pari de l'agriculture familiale. Se retrouver autour d'une table en famille et savourer un morceau de gâteau ensemble est toujours pour elle un grand bonheur. Alors que les temps sont à la globalisation, aux exploitations de plus en plus impersonnelles, aux combats incessants pour faire valoir ses droits, Denise s'engage pour une agriculture à taille humaine, de qualité, respectueuse de la terre et de ses ressources. Ces beaux principes, on les retrouve dans le gâteau qu'elle nous présente

aujourd'hui: le Malakoff. Riche en beurre et en lait, la recette de celui-ci se transmet de génération en génération. Pour Denise, c'est aussi une belle occasion de rassembler une autre famille en laquelle elle tient énormément: celle des produits Fairebel.



Avec un lait entier dont le taux de matière grasse varie naturellement en fonction de la saison et un beurre fabriqué à partir de lait 100% belge, toute la nature se retrouve dans cette recette. Et les agriculteurs aussi s'y retrouvent !

RECETTE

Crème vanille

Faites bouillir le lait, le sucre, le pudding et le sucre vanillé afin de faire une crème vanille très épaisse. Réservez et remuez de temps en temps pendant qu'elle refroidit.

Crème au beurre

Ramollissez un peu le beurre et dans un grand bol, battez-le jusqu'à obtenir une consistance lisse et crémeuse. Ajoutez-y ensuite le sucre impalpable bien tamisé. Puis écrasez ou mixez les amandes - gardez-en quelques unes pour la déco. La crème vanille étant presque froide, ajoutez-la par cuillère à la crème au beurre en alternant avec les amandes moulues.

Montage

Dans un cercle sans fond posé sur un plat, faites tenir les boudoirs les uns à côté des autres, bien droits sans laisser d'espace entre eux. Ecrasez-en quelques-uns à la main et placez-les au fond du cercle. Versez ensuite le mélange crème-beurre-amandes de manière à maintenir les boudoirs contre le support rond. Versez-y tout le mélange et égalisez la surface. Garnissez à volonté avec de la poudre de cacao et quelques amandes effilées. Placez ensuite le gâteau au frigo pendant plusieurs heures afin de le raffermir. Enfin, enlevez délicatement le cercle sans fond et servez. Bon appétit !