

Se régaler  
au mois de mai  
au Bas-Saint-Laurent

Portions 6 Préparation 30 minutes Cuisson 30 minutes

www.saveursbsl.com

## Le rigodon



### Ingédients

#### Gâteau aux noisettes

4 blancs d'œufs  
4 jaunes d'œufs  
1/2 tasse (125 ml) de sucre  
1/4 tasse (50 ml) de  
noisettes moulues  
2 c. à soupe (35 ml) de  
farine à pâtisserie  
1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte

#### Mousse à l'érable

4/5 tasse (200 ml) de sirop  
d'érable ambré  
6 blancs d'œufs  
4 c. à thé (20 ml) de sucre  
2 sachets de 15 ml de  
gélatine neutre  
2 tasses (500 ml) de crème 35 %

#### Ganache au Val Ambré

3/4 tasse (190 ml) de  
chocolat noir  
1/3 tasse (75 ml) de crème 35 %  
5 c. à table (75 ml) de Val Ambré

### Préparation

#### Le gâteau aux noisettes

Monter les blancs d'œufs avec le sucre sans qu'ils ne soient trop floconneux. Ajouter les jaunes d'œufs en pliant la pâte à la main. Tamiser les ingrédients secs ensemble et les ajouter au premier appareil toujours en pliant la pâte. Remplir un moule à gâteau de 8 ou 9 pouces et cuire au four à 350°F (180°C) pendant 20 à 30 minutes.

#### La mousse à l'érable

Faire une meringue italienne avec les blancs d'œufs, le sirop et le sucre. Hydrater la gélatine, la fondre et l'ajouter à la meringue encore tiède. Finir en incorporant la crème légèrement fouettée, sans trop brasser.

#### La ganache au Val Ambré

Bouillir la crème. Verser sur le chocolat haché et brasser jusqu'à homogénéité. Ajouter le Val Ambré et bien incorporer. Laisser tempérer.

#### Le montage du rigodon

Dans un moule amovible, déposer une tranche épaisse de gâteau aux noisettes. Imbiber généreusement de Val Ambré. Mettre une fine couche de ganache pour recouvrir le gâteau. Remplir le reste du moule avec la mousse à l'érable. Lisser et réfrigérer quelques heures. Décorer avec de la gelée d'érable.

Source : Anne Bourgoïn, le Chanteloup



Du sirop d'érable  
s'il vous plaît!

Québec

Une réalisation de  
• Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation  
• Ministère du Développement économique et régional  
• Ministère des Ressources naturelles, de l'Énergie et des Parcs

CRD

BAS-SAINT-LAURENT  
Conseil régional de concertation et de  
développement du Bas-Saint-Laurent



Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent