

Bienenstich (Nid d'abeilles)

Ingrédients :

** Pâte briochée*

- 15 g de levure de boulanger
- 10 cl de lait tiède
- 5 g de sel
- 20 g de sucre en poudre
- 1 œuf entier
- 300 g de farine tamisée
- 100 g de beurre ramolli

** Couverture du gâteau*

- 50 g de beurre
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g d'amandes effilées
- 20 g de miel
- 100 g de crème liquide
- 10 g de farine
- 1 gousse de vanille fendue

** Crème pâtissière*

- $\frac{1}{2}$ l de lait
- 1 gousse de vanille fendue
- 4 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre
- 30 g de farine
- un peu de kirsch **(variante)*

Recette :

- Commencer par faire la pâte briochée en délayant la levure dans un peu de lait tiède.
- Ajouter la farine, le sucre, le sel et l'œuf battu.
- Mélanger et ajouter peu à peu le reste de lait tiède.
- Incorporer enfin le beurre ramolli coupé en petits cubes.

- Mélanger au batteur électrique jusqu'à ce que la pâte devienne lisse.
- Répartir la pâte dans un moule à manquer beurré.
- Couvrir avec un linge et faire lever dans un endroit tempéré.
- Pendant ce temps, préparer la couverture du gâteau en mélangeant dans une casserole tous les ingrédients sauf la farine.
- Porter à feu doux et tourner le mélange pendant 3 minutes.
- Hors du feu, retirer la gousse de vanille et ajouter la farine.
- Etaler cette préparation sur la pâte levée.

Cuisson :

Four chaud 200°(ou thermostat 6-7) pendant 25 minutes environ au milieu du four (cuisson par le dessous).

Recette (suite) :

- Préparer la crème pâtissière en portant le lait à ébullition avec la gousse de vanille fendue en deux.
- Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter la farine et incorporer ce mélange au lait chaud.
- Lorsque le biscuit est bien refroidi, le couper horizontalement en deux et le fourrer avec la crème pâtissière.

Astuce :

Si le temps vous manque, utilisez un sachet de crème pâtissière en poudre auquel vous ajoutez du lait : c'est beaucoup plus rapide, ça réussit tout le temps et c'est très bon !

Variante :

Ce gâteau peut être légèrement alcoolisé si on le désire. Dans ce cas rajouter un peu de kirsch à la crème pâtissière.