

GATEAU AUX BISCUITS ROSES DE REIMS

Préparation : 40 min

Cuisson : 5 min

Ingrédients :

- 4 œufs
- 125g de sucre
- 125g de beurre pommade
- 250g de biscuits roses
- 10 cl de marc de champagne
- 20g d'amande en poudre

Crème :

- 1l de lait frais
- 8 jaunes d'œufs
- 180g de sucre
- 20 cl de liqueur champenoise

Préparation :

Dans un mixeur, pulvériser les biscuits. Battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le beurre en morceau. Incorporer la poudre de biscuits au fur et à mesure. Ajouter les amandes et le marc.

Disposer la préparation en tassant bien la pâte dans une terrine ou dans un moule à cake. Laisser reposer 24 heures au réfrigérateur. Démouler le gâteau et le découper en tranches, puis en carrés. Préparation de la crème : faire bouillir le lait. Battre les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Verser le lait bouillant en mince filet sur les œufs, sans cesser de remuer/. Incorporer la liqueur et faire épaissir à feu très doux.