

## Le gâteau de Mamé Paulette au café, *une vraie tradition familiale*

### **L**'histoire du gâteau de Mamé Paulette

Une crème au beurre ou une ganache au chocolat glissée entre des biscuits Thé Brun trempés dans du **café**... Je fais ce gâteau depuis toujours. C'est une très vieille recette. Maman l'a toujours cuisiné. À l'époque, **La Maison du Bon Café** n'existait pas encore, elle le préparait avec les produits qu'elle trouvait. Depuis mes 5 ans je mange ce gâteau, ça va donc faire 70 ans et je me porte à ravir (*rires*) !

#### **Une véritable tradition familiale**

C'est un dessert que je prépare pour les anniversaires de la famille notamment, pour mes enfants, mes petits enfants... Mais pas seulement, nous sommes tous très gourmands et je dois dire que ce gâteau est devenu une vraie institution, c'est LE gâteau de la **famille** ! C'est un gâteau très facile à réaliser et à chaque fois, il fait toujours son petit effet.

#### **Un dessert chargé de souvenirs**

Ce dessert c'est tous mes souvenirs d'enfance ! Je me souviens, enfant, nous nous retrouvions tous autour de la grande table pour manger ce gâteau. Aujourd'hui, c'est la même histoire, la même émotion. Lorsque arrive le dessert, mes enfants et petits-enfants sont fous de joie lorsque j'apporte le gâteau. Mon grand bonheur c'est d'entendre : "Ohh Mamé, notre gâteau préféré !". Le cri du coeur (*rires*) ! D'ailleurs, il faut s'avoir qu'il ne faut jamais quitter la table à ce moment là, car il n'en reste jamais (rire) !

#### **La touche de Mamé Paulette**

Allez, je vous livre mon secret (*rires*). Ma touche personnelle, c'est l'ajout de pâte de chocolat à la noisette. À l'époque de ma mère, ça n'existait pas. Mes petits enfants l'adore comme ça ! Ensuite je le décore à ma guise. Dernièrement, pour l'anniversaire de mon petit

## **Le gâteau de Mamé Paulette au café, *une vraie tradition familiale***

fils je l'ai même réalisé en forme de bûche.

### **Le secret pour réussir ce gâteau**

J'aime utiliser le [café Grand Arabica](#) il est doux, parfumé et intense. On peut aussi utiliser un café bio, [Mexique](#) ou [Guatemala](#), le résultat est plus fin. Mais personnellement, je préfère le [Grand Arabica](#), il a plus de consistance et il est plus concentré.

J'ai suivi les évolutions de [La Maison du Bon Café](#). Il y a quelques années j'utilisais le [café moulu](#) pour la cafetière, puis les [dosettes](#). Aujourd'hui j'utilise les [machines à capsules Mina](#). Je suis une Mamé moderne !

## **Le gâteau de Mamé Paulette au café, *une vraie tradition familiale***



Crédits photos : C'est Ma Food

### **Le plus gourmand pour mes petits enfants !**

Temps de préparation 40 minutes / Temps de repos : 1 nuit / Pour 6 personnes

- 3 capsules de [café Grand Arabica La Maison du Bon Café](#)
- 150 g chocolat noir
- 150 g crème fleurette épaisse
- 24 biscuits "Thé Brun"
- 2 cuillères à soupe de pâte à tartiner au chocolat et noisettes

## **Le gâteau de Mamé Paulette au café, *une vraie tradition familiale***

Préparer 3 cafés long avec les capsules de [café Grand Arabica](#) et la [machine Mina](#) pour obtenir l'équivalent d'un grand bol de café. Réserver. Hacher le chocolat et le disposer dans un saladier. Porter la crème à ébullition et la verser sur le chocolat. Couvrir et laisser reposer 3 minutes. Mélanger délicatement avec une spatule pour obtenir un mélange bien lisse. Incorporer la pâte à tartiner à la ganache au chocolat. Verser un peu de ganache au fond d'un moule carré. Tremper les biscuits "Thé Brun" un à un dans le café tiède. Tapisser le moule d'une couche de biscuits puis de ganache à nouveau. Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminer par une couche de ganache. Filmer le plat et réfrigéré au moins 2 heures.

### **L'original !**

Temps de préparation 40 minutes / Temps de repos : 2 heures minimum / Pour 6 personnes

- 3 capsules de [café Grand Arabica La Maison du Bon Café](#)
- 60 g de beurre fondu
- 7 cuillères à café de sucre en poudre
- 1 oeuf
- 1 pincée de sel
- 5 [chocolats noirs napolitains 70 % Le Saint Chocolat](#)
- 24 biscuits thé brun

Préparer 3 cafés long avec les capsules de [café Grand Arabica](#) et la [machine Mina](#) pour obtenir l'équivalent d'un grand bol de café. Réserver. Séparer le jaune du blanc d'oeuf. Fouetter le beurre, le sucre et le jaune d'oeuf jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Battre le blanc en neige au fouet électrique avec le sel et l'incorporer doucement à la préparation avec une spatule. Faire fondre au bain-marie les [Napolitains Le Saint Chocolat](#). Tremper les biscuits "Thé Brun" un à un dans le café Grand Arabica tiède. Tapisser le moule d'une couche de biscuits puis de crème au beurre à nouveau. Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminer le montage, en recouvrant le gâteau d'une fine couche de [chocolat Napolitains Le saint Chocolat](#) noir fondu. Réserver au frigo une nuit.

## Le gâteau de Mamé Paulette au café, *une vraie tradition familiale*

### Articles similaires



**Recette rafraîchissante: Café glacé au caramel**



**Recette salé, poulet aux agrumes**



**Mousse au chocolat et café, L'alliance parfaite**