# [Gâteau Thé Brun](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/330246/1307262286/gateau_the_brun.shtml)

# http://www.cuisine.voozenoo.fr/wp-content/uploads/2012/06/dessgatgat8_gateauauthebrunchocolatetcafe_fin.jpg

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Pour 6 personnes :** 6 oeufs 200 g de sucre en poudre  250 g de beurre ramolli  quelques gouttes d'extrait de café  1 bol de café fort  1 boîte de biscuits Thé Brun décoration selon votre gout 5 cl d'eau + 1 cuillère à soupe (facultatif) |   |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| -  | Facile |  |

 |
| **Préparation :** 20 mn **Cuisson :** 5 mn **Repos :** 240 mn  |

 |

 |
| * Préparation
 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  1     Séparer les blancs des jaunes d'oeufs. Mettre les jaunes dans le bol d'un batteur, ajouter 1 cuillère à soupe d'eau et [battre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/10/battre.shtml) à pleine puissance.  |
|  |  2     Mettre 200 g de sucre et 5 cl d'eau dans une casserole, mettre sur le feu et cuire au petit boulé. Ajouter le tout aux jaunes battus et mélanger à nouveau.  |
|  |  3     Faire ramollir le beurre, le couper en morceaux et l'ajouter dans le bol du batteur avec les oeufs. [Fouetter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/67/fouetter.shtml)le toutat ajouter quelques gouttes d'extrait de café.  |
|  |  4     Faire un café fort. [Dresser](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/42/dresser.shtml) un papier aluminium sur un plateau. Tremper 9 biscuits Thé Brun dans le café et les mettre sur le plateau bien serrés. Etaler la crème au beurre dessus. Disposer à nouveau 9 biscuits, en quinconce, puis [napper](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300068/napper.shtml) de crème au beurre. Ainsi de suite pour obtenir 4 étages.. Mettre au réfrigérateur. Au moment de servir, décorer selon votre chois.  |

 |