



La fête des grands-mères est une fête annuelle célébrée principalement en France en l'honneur des grands-mères.

La fête des grands-mères a été créée en 1987 par la marque de café le *Café Grand'Mère*, du groupe Kraft Jacobs Suchard ; elle est donc d'origine commerciale.

Depuis, en France, le premier dimanche de mars, les aïeules sont fêtées.

La popularité a augmenté lors des années qui ont suivi son lancement, et a alors fait l'objet d'ateliers / concours dans les écoles.

Les campagnes promotionnelles sont toujours d'actualité et la fête est évoquée dans la presse. Elle est, dès lors, mentionnée dans certains calendriers français.

Gâteau damier pour la fête des grands-mères



Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: 50 minutes

Ingrédients (10 personnes): 130 gr de sucre, 3 œufs, 250 gr de farine, 1 sachet de levure chimique, 1 pincée de sel, 2 c. à café d'extrait de vanille liquide, 250 ml de crème liquide, 1 pot de mascarpone, 4 c. à soupe de Nutella

Préparation:

- ° Préchauffez le four à 160°C.
 - ° Fouettez ensemble les oeufs, la vanille liquide et le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume.
 - ° Ajoutez la farine, la levure et le sel, mélangez délicatement.
 - ° Fouettez la crème liquide et incorporez-la délicatement à la préparation.
 - ° Divisez la pâte en deux ; dans une pâte ajoutez 2 cuillères à soupe de cacao.
 - ° Faire cuire les pâtes une par une.
 - ° Laissez refroidir.
 - ° Batte le mascarpone avec le NUTELLA,
 - ° Découpez des disques de pâtes de gâteaux et les échangez d'un gâteau à l'autre pour former le damier.
 - ° Entre chaque génoise badigeonnez de crème au mascarpone au NUTELLA et lissez tout le pourtour aussi, mettre au frais jusqu'au moment de servir.
- Décorer.

