

Le gâteau de Pithiviers fondant

Gâteau de
Pithiviers fondant

- - 250 g de poudre d'amandes
- - 250 g de sucre en poudre
- - 250 g de beurre
- - 6 oeufs entiers
- - 10 g de maïzena (ou, à défaut, de farine)
- - 1 cuillère à soupe de Marasquin ou de Rhum
- - des fruits confits pour le décor (traditionnellement des cerises bien rouges et des losanges découpés dans des tiges d'angélique bien verte)

La recette :

Faire fondre le beurre (au four et dans votre moule par exemple... Il sera déjà prêt à recevoir votre préparation pour la cuisson)

Dans un saladier, bien élarger, à sec, la poudre d'amandes avec le sucre (jusqu'à ce que le sucre se charge de l'huile d'amandes). y ajouter la maïzena. Toujours en mélangeant, y ajouter les oeufs un à un, puis le beurre, puis la cuillère d'alcool.

Versez dans un moule à génoise (traditionnellement de 23 cm de diamètre), et cuire au four 30 à 35 minutes à 170°

Démoulez à chaud sur une grille pour laisser refroidir

Glacez votre gâteau d'un mélange de sucre glace fondu dans un peu d'eau ou d'alcool et décorez de cerises et d'angélique confites

Essayez d'attendre le lendemain pour déguster !