

# La recette de Geneviève



## Gâteau Pithiviers moelleux

Recette pour 4 personnes :

### 1 Ingrédients :

Pour la pâte : 115 g d'amandes en poudre ; 100 g de sucre en poudre ; 2 œufs ; 55 g de beurre, quelques gouttes de vanille liquide. 10 g de beurre (moule)

Pour le glaçage : (100 g) 10 cuillères à soupe de sucre glace ; 1 cuillère à soupe de jus de citron, ou 1 cuillère à soupe de kirsch ; 1 blanc d'œuf ; fruits confits pour le décor.

Matériel : moule à Manqué rond, diamètre 18 cm ; papier cuisson.

### 2 Opérations :

- Beurrer entièrement le moule (fond et parois) avec le beurre fondu ; et y déposer un cercle de papier cuisson beurré.
- Séparer les jaunes et les blancs.
- Verser petit à petit le sucre sur les jaunes et mélanger jusqu'au blanchiment de la pâte.
- Ajouter les 55 g de beurre fondu et quelques gouttes de vanille liquide.
- Incorporer les amandes en poudre.
- Chauffer le four, thermostat 6 ou 180 °C.
- Battre les blancs en neige et les ajouter à la pâte en la soulevant délicatement.
- Verser la préparation dans le moule. Cuire 30 minutes. Piquer pour vérifier la cuisson (aiguille sèche).
- Laisser refroidir.
- Démouler le gâteau et réserver jusqu'au lendemain.

3 Préparer le glaçage : mélanger le sucre glace tamisé, le jus de citron ou le kirsch, et le blanc d'œuf. Le mélange doit devenir laiteux et lisse.

- Napper le gâteau à l'aide d'une spatule. Décorez-le avec des fruits confits.

Conseil : choisir un moule de 22 cm pour un gâteau de 8 parts et doubler les proportions de la pâte.