

LE PITHIVIERS FONDANT



ou



Ingrédients :

- 200 g de poudre d'amandes
- 200 g de sucre
- 200 g de beurre
- 25 g de farine
- 4 œufs
- 1 cuillère à soupe de rhum (j'ai mis 1 cs d'eau d'oranger)

Pour le glaçage :

- 200 g sucre glace
- 3 blanc d'œufs
- fruits confits cerise et angélique pour la décoration (j'ai mis du gingembre confit)

Préparation:

Préparation :

Faire fondre le beurre

Dans un saladier, mélanger les amandes et le sucre et incorporez toujours en fouettant les œufs, un à un et ajouter la farine le beurre et l'eau d'oranger battez encore jusqu'à obtenir une pâte très sableuse.

Verser le tout dans un moule de votre choix, enfourner à mi-hauteur laisser cuire à 200°C pendant environ 30 minutes.

Si le pithiviers brunit trop vite, protéger sa surface avec une feuille d'aluminium ,vérifiez la cuisson avec un couteau.

Préparation le glaçage :

Entre-temps fouettez le sucre glace et les blancs d'œufs.

Après cuisson glacer le pithiviers avec une spatule et décorer-le avec des fruits confits ré-enfourner et faites sécher et durcir le glaçage en plaçant le gâteau à four très très doux pour environ 5 minutes.