

Rituel gourmand #3

Pain de Gênes aux Amandes et sa sauce Pâte à Tartiner

INGRÉDIENTS

135g de pâte d'amande 50%

15g de sucre

2 gros oeufs

30g de farine

2g de levure chimique

40g de beurre

40g d'amandes effilées

100g de pâte à tartiner

40g de crème

40g de lait

RECETTE

Pain de Gênes

Préchauffez le four à 170°C en chaleur tournante.

Ramollir la pâte d'amandes en la mettant au micro-ondes quelques secondes pour la tiédir.

Dans un saladier, mélanger la pâte d'amandes et le sucre semoule.

Ajouter petit à petit les œufs en mélangeant à la spatule. Cette étape est délicate, il ne doit pas y avoir de grains donc il faut vraiment ajouter les œufs doucement.

Lorsque tous les œufs sont incorporés, ajouter la poudre d'amandes et la levure chimique en mélangeant.

Ajouter le beurre fondu et mélanger.

Beurrer un moule à cake ou autres formes et paner le moule avec des amandes effilées.

Remplir le moule aux $\frac{3}{4}$ avec la pâte.

Parsemer d'amandes effilées et cuire 30/45 minutes suivant la taille de votre moule à 170°C.

Réserver.

Sauce pâte à tartiner

Bouillir le lait et la crème.

Verser en 3 fois sur la pâte à tartiner en mélangeant avec un fouet.

Réserver.

<https://youtu.be/iFh6PU8QnYI>

