

Le Gâteau Porte-Bonheur de la Pentecôte

INGRÉDIENTS:

- 225g de pâte d'amandes ou massepain
- 3 oeufs
- 20g de farine
- 20g de féculé
- 65g de beurre fondu tiède
- 150g d'amandes effilées
- 130g de fruits confits marinés au Grand Marnier (12 heures)

Glaçage:

- 175g de sucre glace
- 2 à 3 cuillères à soupe d'eau chaude

PRÉPARATION:

Déposer la pâte d'amande dans la cuve du batteur. Travailler au fouet puis ajouter les 3 oeufs entiers un par un. Mélanger durant 5 minutes.

Incorporer délicatement la farine et la féculé tamisée. Ajouter le beurre fondu tiède.

Égoutter les fruits confits, les fariner légèrement et les ajouter à la préparation.

Beurrer généreusement un moule à tourte. Le chemiser d'amandes effilée, puis y verser l'appareil. Cuire dans un four préchauffé à 170°C pendant 25 minutes environ.

Démouler le gâteau et y introduire la fève (colombe en porcelaine) puis le laisser refroidir sur une grille. Glacer le dessus du gâteau avec le mélange de sucre glace-eau et décorer avec des fruits confits.