

Gâteau de Pâques



Pâte sablée

*200 g de farine
1 prise de sel
2-3 cuillères à soupe de sucre*

Déposer dans une terrine.

100 g de beurre froid

Diviser en flocons, ajouter, sabler, faire la fontaine.

1 oeuf battu

Verser dans la fontaine, mélanger rapidement, former une boule. Laisser reposer à couvert, au frais, 30 minutes.

Abaissier la pâte, fonder un moule à charnière de 26 à 28 cm de Ø.

Farce

*150 g de petit pain ou de pain rassis
1.5 dl de lait chaud*

Couper le pain en petits morceaux, arroser avec le lait chaud, laisser reposer à couvert pendant 15 min. A l'aide d'une fourchette, réduire la masse en purée.

*3 jaunes d'oeufs
110 g de sucre*

Fouetter afin d'obtenir une crème onctueuse.

*90 g d'amandes moulues
75 g de beurre mou
0,75 dl de crème ou crème acidulée
1 cuillère à soupe de zeste de citron
1 cuillère à soupe de jus de citron
30-50 g de raisins secs*

Mélanger ces ingrédients à la crème aux oeufs.

3 blancs d'oeufs

Battre en neige. Incorporer délicatement les blancs d'oeufs battus.

Verser la masse sur la pâte sablée et cuire le gâteau 35 à 40 min. au four préchauffé à 200° C.