

Pain de Gênes (ou gâteau aux amandes)

Il vous faut :

- 100 gr de sucre en poudre
- 100 gr de sucre glace
- 220 gr d'amandes en poudre
- 3 œufs
- 3 jaunes d'œuf
- 3 blancs d'œuf
- 60 gr de Maïzena
- 120 gr de beurre fondu
- 1 sachet d'amandes effilées

.....
Préchauffez le four à 180°C
.....

Dans le bol du batteur, mettez les œufs et les jaunes avec le sucre en poudre, mélanger jusqu'à ce que le mélange blanchisse...

Ajoutez ensuite : les amandes en poudre, la Maïzena, le beurre fondu...

Versez la préparation dans un récipient et réservez...

(On va avoir besoin du bol du batteur pour monter les blancs en neige)

Montez les blancs en neige avec une pincée de sel, quand les blancs commencent à blanchir, versez un tiers du sucre glace, continuez à monter les blancs à grande vitesse et incorporez progressivement le reste du sucre glace pour obtenir un mélange lisse et brillant (genre meringue italienne)

Incorporez cette préparation à la préparation précédente en incorporant délicatement les blancs jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène...

Beurrez bien votre moule à gâteau, (soit un moule à manquer ou un moule à Baba)

Versez les amandes effilées dedans et chemisez le moule avec...

Versez la préparation et enfournez pour 35/40 mn ...

Laisser bien refroidir avant de démouler...

Et bon appétit bien !

Petit plus non conforme à la recette originale (je vais me faire tuer par les puristes !) :

- Faites tremper des raisins secs dans un peu de rhum et incorporez les à la préparation...

- On peut aussi parfumer avec un peu de vanille...