

Recette du Gâteau de Peau d'Âne.

Ingrédients :

- 4 œufs entiers ,
- 4 blancs d'œufs,
- 150 g d'amandes en poudre,
- 150 g de sucre glace et 20 g de sucre semoule,
- 30 g de beurre,
- 20 g de sucre semoule,
- 40 g de farine,
- 50 g d'écorces d'orange confite,
- 50 g d'angélique confite,
- et une bague pour la fève !

Pour le moule prévoir quelque chose de haut (moule à Kouglouf ou à brioche parisienne) qu'il faudra beurrer et fariner !

Préparation :

Préchauffer votre four à 180 °. Préparer les fruits confits en petits dés.

Diviser en 3 parts

Monter les 4 blancs en neige bien ferme avec le sucre.

Mélanger à part les 4 œufs entiers avec la poudre d'amande et le sucre glace afin d'obtenir un appareil très moussoux.

Ajouter à cet appareil le beurre fondu, la farine et un 1/3 tiers de blancs, qu'il faudra incorporer doucement avec une maryse. Refaire cette opération encore 2 fois (jusqu'à épuisement des œufs en neige).

Dans votre plat de cuisson beurré, répartir 1 part de fruits confits, verser un tiers de la pâte puis des fruits confits et renouveler encore deux fois l'opération.

Glisser votre bague.

Mettre à cuire dans votre four pendant 50 minutes et vérifiez la cuisson en piquant à l'aide d'un couteau.

Lorsque le gâteau est cuit et froid, saupoudrer de sucre glace.