

PITHIVIERS GLACE

MOULE A TARTE DIAMETRE 29 CM

200 GR POUDRE AMANDE
200 GR SUCRE EN POUDRE
suivant l'épaisseur du gâteau désirée et suivant gourmandise
150 GR DE BEURRE
4 OEUFS
OU 250 GR
OU 250 GR
OU 175 GR
OU 5 OEUFS
1 SACHET SUCRE VANILLE
1 CUILLERE A SOUPE DE RHUM

Battre les oeufs entiers avec le sucre et le sucre vanille jusqu'a ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez la poudre d'amande et le beurre fondu +la cuillère de rhum mélanger délicatement sans travailler.

Verser dans la tourtière beurrée (je mets une feuille sulfurisée du même diamètre dans le fond).

Cuire **30 mn a 160°**

Démouler après avoir laissé tiédir

Mélanger dans un bol du sucre glace avec un blanc d'oeuf et battre a la fourchette pour obtenir une pâte lisse, en recouvrir le gâteau après refroidissement complet

Décorer de fruit confit

Bon appétit

Amicalement

Jean-Louis de Rennes-Emeraude

Photos réalisés pour l'anniversaire des petits-enfants

