



PAIN DE GENES

La recette pour deux gâteaux :

400 g de pâte d'amande - 6 oeufs - 100 g farine T.55 - 3 g levure chimique - 1 c à s de Ricard -(perso, j'ai pris du Pontarlier) - **120 g de beurre - 15 g pour les moules** –

Pour faciliter le travail, il faut un bon robot (style Kitchenaid) avec feuille et fouet-boule.

Tamiser la farine avec la levure.

Mettre la pâte d'amande dans le bol du robot équipé de la feuille. Truc : si la pâte d'amande est trop dure l'assouplir au micro-ondes (merci Julie!). Faire tourner à petite vitesse et ajouter les oeufs un par un.

Retirer le bol de l'appareil, le poser dans une casserole, au bain-marie frémissant. Fouetter jusqu'à ce que la température atteigne 60°C, en ajoutant l'alcool anisé.

Remettre le bol sur le robot et fouetter avec le fouet-boule jusqu'à ce que le mélange soit mousseux, léger et **froid**. Retirer le bol.

Faire fondre le beurre dans une petite casserole, lui ajouter 2 c. à s. du mélange.

Dans le bol, incorporer lentement la farine et mélanger en soulevant à l'aide d'une spatule, du centre vers les bords. Continuer en incorporant de la même façon le beurre.

Beurrer et fariner deux moules ronds (ou carrés) de 20 cm. Verser la préparation dans les deux moules. Au four préchauffé 180°C (th.6) cuire 30 min. Vérifier à la pointe du couteau que le gâteau est cuit (pointe sèche).

Démouler, laisser refroidir.

Emballer dans du film alimentaire.

Ne le déguster qu'au bout de 2 jours (le goût de l'amande se développe).