



Gâteaux
Pain de gênes



50 min **15 min** **35 min** **0** **369**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Pâte

125 g **Amande(s) entière(s)**
3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
100 g **Sucre semoule**
40 g **Maïzena**
80 g **Beurre**
15 ml **Grand Marnier**

Moule

1 **Beurre**

Dressage

1 **Amande(s) effilée(s)**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Préchauffer le four à 180°C(Th.6).
- 2 Mixer finement les amandes entières.
- 3 Utiliser des amandes entières plutôt que de la poudre d'amande pour une saveur plus prononcée.
- 4 Verser les amandes mixées dans un saladier.
- 5 Ajouter les oeufs un à un en mélangeant vivement à l'aide d'une cuillère en bois.
- 6 Ajouter le sucre en pluie.
- 7 Ajouter, en tamisant, la maïzena puis mélanger.
- 8 Parfumer la pâte avec le Grand Marnier et continuer de mélanger en prenant soin de soulever la pâte pour l'aérer.
- 9 Ajouter le beurre ramolli puis mélanger.
- 10 Beurrer et fariner le moule.
- 11 Utiliser un moule souple ou tapisser le moule de papier sulfurisé pour éviter de beurrer.
- 12 Enfourner pendant 35 minutes.

Étape 2

Dressage

- 1 Faire griller les amandes effilées dans une poêle anti-adhésive pendant environ 5 minutes pour obtenir une jolie coloration.
- 2 Parsemer les amandes torréfiées sur le pain de Gênes.