

Petits gâteaux

Leckerlis - dessert à base de citron, miel et orange



40 min 15 min 25 min

0

492

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte

225 g **Miel**
50 g **Ecorce(s) d'orange confite**
50 g **Citron(s) confit(s)**
65 g **Beurre**
100 g **Sucre semoule**
1 **Citron(s)**
50 ml **Kirsch**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
250 g **Farine**
2 g **Levure chimique**
50 g **Amande(s) effilée(s)**
1 g **Quatre-épices**
1 g **Poivre**
1 g **Cannelle en poudre**
1 **Beurre**

Ingrédients pour le glaçage

150 g **Sucre glace**
10 ml **Kirsch**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Tailler les écorces d'oranges et de citrons confits en petits cubes à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 2 Au dessus du bol contenant les écorces, râper le zeste d'un citron.
- 3 Verser le kirsch dans le bol et laisser mariner quelques instants.
- 4 Prendre une casserole, verser le miel, les écorces avec le kirsch, le beurre coupé en dés, le sucre, le poivre, la cannelle et le quatre épices.
- 5 Placer la casserole sur feu doux et laisser fondre le beurre en mélangeant avec un fouet.
- 6 Lorsque le beurre est fondu, ôter la poêle du feu. Débarrasser la préparation dans un bol.
- 7 Ajouter les oeufs puis mélanger de nouveau. Verser la levure chimique dans la farine puis ajouter le tout au mélange tout en fouettant.

Étape 2

Cuisson du gâteau

20 g **Eau**

- 1 Préchauffer le four sur chaleur tournante à 160°C (Th.5).
- 2 A l'aide d'un pinceau, beurrer le moule avec du beurre préalablement fondu. Disposer une feuille de papier sulfurisé dans le fond du moule en veillant à la faire dépasser sur les bords.
- 3 Verser l'appareil dans le moule et lisser la surface avec une maryse. Tapoter le moule pour répartir la pâte uniformément.
- 4 Répartir généreusement les amandes effilées sur toute la surface du gâteau.
- 5 Enfourner pendant 25 minutes.
- 6 Dans un saladier, verser le sucre glace et fouetter pour casser les cristaux. Incorporer le kirsch et l'eau et fouetter vivement jusqu'à ce que le mélange soit homogène et relativement épais.
- 7 Vérifier la cuisson du gâteau en plantant la lame d'un couteau dedans. Si la lame ressort propre, le gâteau est cuit.
- 8 Sortir le gâteau du four et à l'aide d'un pinceau, étaler le glaçage sur toute sa surface. Laisser refroidir une trentaine de minutes avant de le démouler.

Étape 3

Dressage

- 1 Démouler le gâteau en le retournant puis enlever le papier sulfurisé. Le retourner à nouveau puis parer les bords avec un couteau éminceur.
- 2 Tailler des cubes réguliers d'environ 2 cm de côtés et les disposer sur une assiette de dressage. Servir aussitôt.