



## Gâteaux

# Pain de gênes



**55 min** **10 min** **30 min** **15 min** **262**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 8 personnes

### Ingrédients pour le pain de Gênes

250 g **Pâte d'amande**  
4 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
15 g **Farine**  
15 g **Fécule de pomme de terre**  
60 g **Beurre**  
1 **Citron(s)**  
25 g **Amande(s) effilée(s)**

### Étape 1

#### Préparation du pain de Gênes

- 1 Préchauffer le four en chaleur tournante à 160°C (Th.5).
- 2 Mettre la pâte d'amande dans la cuve d'un batteur puis râper le zeste du citron à l'aide d'une râpe au-dessus de la cuve.
- 3 Battre le tout pour détendre la pâte d'amande et bien incorporer le zeste.
- 4 Stopper le batteur pour ajouter les oeufs un à un en battant bien le mélange entre chaque oeuf.
- 5 Corner les bords c'est-à-dire les racler à l'aide d'une maryse pour ramener la préparation au centre puis battre de nouveau quelques instants.
- 6 Stopper ensuite le batteur, ajouter la farine et la fécule puis battre à petite vitesse pour amalgamer le tout.
- 7 Ajouter le beurre fondu chaud et battre la préparation jusqu'à incorporation du beurre.
- 8 Verser l'appareil dans un moule à l'aide d'une maryse.
- 9 Saupoudrer l'appareil d'amandes effilées sur toute la surface et enfourner pendant 30 minutes.

### Étape 2

## Dressage

- 1 Vérifier la cuisson en plantant la lame d'un couteau dans le pain qui doit en ressortir sec.
- 2 Sortir le pain du four et le laisser refroidir 10 à 15 minutes sur une grille à pâtisserie.
- 3 Déposer ensuite une grille à pâtisserie à l'envers sur le moule puis le retourner pour démouler le pain.
- 4 Poser une autre grille sur le pain et le retourner pour le remettre à l'endroit.
- 5 Faire glisser le pain sur le plan de travail puis le découper en parts.
- 6 Servir tiède ou froid.