



## Gâteaux

# Gâteau 3 frères



**1h**   **20 min**   **30 min**   **10 min**   **500**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour 8 personnes

### Appareil à gâteau

130 g **Farine de riz**  
6 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
190 g **Sucre semoule**  
130 g **Beurre**  
50 g **Amande(s) effilée(s)**  
0.5 c. à café **Vanille en poudre**  
50 g **Confiture d'abricots**  
200 g **Angélique confite**  
50 g **Sucre glace**

### Étape 1

#### Préparation du gâteau

- 1 Préchauffer le four à 170°C en chaleur tournante.
- 2 Mettre le beurre à fondre au micro-ondes.
- 3 Casser les oeufs dans le bol d'un batteur.
- 4 Fouetter les oeufs à l'aide du batteur en incorporant le sucre progressivement.
- 5 Arrêter le batteur lorsque le mélange est bien mousseux et forme un ruban.
- 6 Mélanger la farine de riz et la vanille dans un bol.
- 7 Tamiser la farine de riz et la vanille au dessus du bol contenant les oeufs battus.
- 8 Mélanger délicatement à l'aide d'une maryse.
- 9 Beurre le moule Trois Frères.
- 10 Farine le moule en tapotant pour bien répartir la farine. Enlever l'excédant en retournant le moule.
- 11 Incorporer le beurre à température ambiante dans la pâte.
- 12 Verser la pâte dans moule.
- 13 Enfourner le gâteau à 170°C pendant 30 minutes.
- 14 Pendant la cuisson du gâteau, mettre les amandes

effilées à griller dans une poêle sans matière grasse.

**15** Vérifier la cuisson du gâteau à l'aide d'un cure-dent.

## **Étape 2**

### Dressage

**1** Sortir le gâteau du four.

**2** Découper un rond de papier sulfurisé à l'aide de ciseaux.

**3** Retirer l'excédant de pâte si le gâteau a débordé.

**4** Mettre la confiture d'abricots à chauffer au micro-ondes.

**5** Démouler le gâteau. Utiliser un couteau pour découler les bords.

**6** Placer le rond de papier sulfurisé sur le gâteau et le retourner sur une assiette.

**7** Retirer le moule et laisser le gâteau refroidir.

**8** Napper le gâteau avec la confiture d'abricots à l'aide d'un pinceau.

**9** Saupoudrer avec du sucre glace.

**10** Décorer avec les amandes grillées.

**11** Couper l'angélique confite à l'aide d'un couteau.

**12** Disposer l'angélique confite sur le gâteau.

**13** Nettoyer l'assiette à l'aide d'un pinceau.