

Préparation

Gâteau de Pâques



Profil nutritionnel par Part:

485 kcal
lip 32 g
glu 42 g
pro 8 g

env. 35min
8 personnes

- 200 g de **farine**
 - 80 g de **sucre**
 - 1 pincée de **sel**
 - 1 **citron bio**, moitié du zeste râpé
 - 100 g de **beurre**, froid, en morceaux
 - 1 **œuf**, battu
-
- 4 CS de **raisins secs** foncés, hachés grossièrement
 - 2 CS d'**amandes** mondées moulues
 - 4 dl de **crème**
 - 3 **œufs**
 - 5 CS de **sucre**
 - 1 **citron bio**, moitié du zeste râpé
 - 2 CS de **farine**
 - 1 **gousse de vanille**, fendue dans la longueur, graines
-
- sucre glace et petits œufs en sucre** pour le décor

Comment c'est fait:

1. Pâte brisée: mélanger dans un bol farine, sucre, sel et zeste de citron. Ajouter le beurre, travailler à la main jusqu'à obtention d'une masse uniformément grumeleuse. Ajouter l'œuf, rassembler rapidement en pâte souple sans pétrir. Aplatir la pâte, réserver env. 30 min à couvert au frais.
2. Abaisser la pâte en rond (Ø env. 33 cm) sur du papier cuisson, fonder le moule, piquer à la fourchette.
3. Répartir les raisins secs et les amandes sur le fond de pâte. Bien mélanger la crème et tous les ingrédients jusqu'aux graines de vanille comprises, verser sur le fond de pâte.
4. Cuisson: env. 35 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200° C. Retirer, laisser tiédir un peu, démouler, laisser refroidir sur une grille. Décorer avec le sucre glace et les petits œufs en sucre.

Moule:

Pour un moule en tôle Ø env. 28 cm