

GATEAU AUX PIGNONS

RECETTE N°7074

NOTATION

- Prix : 3/10
- Difficulté : 6/10
- Originalité : 2/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 45 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- Pour la pâte:
- 175 g de farine
- 1 oeuf
- 125 g de beurre mou
- 50 g d'amandes en poudre
- 100 g de sucre glace
- Pour la garniture:
- 100 g de beurre mou
- 100 g d'amandes en poudre
- 100 g de sucre glace
- 2 c à soupe de miel de lavande
- 2 oeufs
- 100 g de pignons

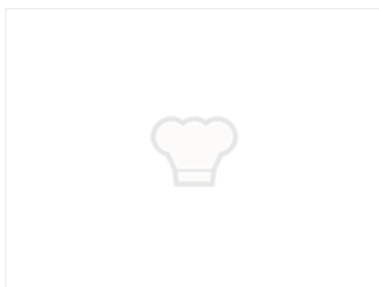
MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- rouleau à pâtisserie
- moule à tarte
- terrine
- fouet
- cuillère à soupe

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



13 ETAPES A SUIVRES

01. Préparez d'abord la pâte: versez la farine sur le plan de travail, ajoutez les amandes en poudre et le sucre glace.
02. Creusez un puits au centre, ajoutez-y l'oeuf et le beurre.
03. Travaillez rapidement ce mélange du bout des doigts afin d'obtenir une pâte homogène.
04. Roulez la pâte en boule et laissez reposer 1 h au frais.
05. Etalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur d' 1 cm. Préchauffez le four sur thermostat 6(180°C).
06. Beurrez un moule à tarte de 25 cm à bord haut et garnissez-le de pâte.
07. Mettez le beurre dans une terrine, ajoutez le sucre et travaillez le mélange au fouet pendant 3 mn jusqu'à ce qu'il devienne homogène.
08. Incorporez les amandes en poudre, ajoutez 1 oeuf, travaillez au fouet 2 mn, incorporez le second oeuf et fouettez encore 3 mn.
09. Versez le miel et la moitié des pignons.
10. Mélangez et versez cette préparation sur le fond de pâte.
11. Répartissez les pignons restants en les enfonçant légèrement dans la pâte. Glissez le gâteau au four et laissez cuire 45 mn environ: il doit être doré en surface.
12. Retirez du four, laissez tiédir avant de démouler.
13. Servez ce gâteau froid.

NOTES PERSONNELLES
