

DFM 930 CHAUD DEVANT 2020
« Les Bons Petits Plats de Francette »
GÂTEAU AU PAMPLEMOUSSE ET À LA PÂTE D'AMANDE

Préparation : 45min, Repos : 2h, Cuisson : 45min, Pour : 6 Personnes

Ingrédients : 1 gros pamplemousse, 250g de beurre doux, mou + 15g pour le moule, 150g de sucre de canne blond, 3 œufs à température ambiante, 300g de farine, 1 sachet de levure chimique, 150g de yaourt grec au lait de brebis, 200g de pâte d'amande rose, $\frac{1}{2}$ pot de marmelade de pamplemousse rose (la moins sucrée possible), feuillages et fleurs non traités pour décorer, 1 cuillère à soupe de sucre glace.

Réalisation :

Préchauffez le four à 180°C / th.6. Beurrez un moule à manqué à charnière de 24cm de diamètre et tapissez le fond d'un disque de papier cuisson. Rincez et séchez le pamplemousse, râpez les trois quarts du zeste très finement et pressez le fruit pour récolter 12,5cl de jus.

Travaillez le beurre en pommade, ajoutez le sucre de canne et fouettez. Ajoutez les œufs un à un. Incorporez la farine et la levure, puis le zeste et le jus du pamplemousse et enfin le yaourt. Mélangez sans trop travailler la préparation. Versez dans le moule et enfournez 45min. Laissez tiédir, puis démoulez et laissez sur une grille (2h environ).

Coupez le gâteau à mi-hauteur pour obtenir 2 disques égaux. Étalez la marmelade sur le premier et recouvrez du second. Saupoudrez le plan de travail de sucre glace et étalez la pâte d'amande. Recouvrez le gâteau, découpez le surplus en laissant une marge de 0,5cm et repliez la marge sur le gâteau. Décorez de fleurs et feuillage de saison.

Servez et Dégustez