

Les recettes de notre cheffe pâtissière Patricia

Le Gâteau Hollandais

Recette pour 4 personnes ; pour un moule à charnière Ø env. 26 cm, graissé



Ingrédients :

Pâte brisée :

- 300 g de farine
- 75 g de sucre
- 0.25 c.c. de sel
- 125 g de beurre, froid, en morceaux
- 1 œuf, battu
- 1 c.s. de lait

Gâteau :

- 3 c.s. de confiture d'abricot
- 3 jaunes d'œufs
- 1 œuf entier
- 125 g de sucre
- 1 c.s. d' eau tiède
- 125 g d' amandes mondées moulues
- 1 c.c. de sucre vanillé
- 3 gouttes d'essence d'amandes amères
- 1 citron bio, moitié du zeste râpé
- 100 g de beurre, fondu, refroidi
- 3 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 45 g de farine
- 1 c. c. de poudre à lever
- 5 c.s. sucre glace
- 1 c.s. d' eau

Préparation :

Pâte brisée sucrée: Mélanger dans un grand bol farine, sucre et sel. Ajouter le beurre, travailler à la main jusqu'à obtention d'une masse uniformément grumeleuse. Ajouter l'œuf et le lait, rassembler rapidement en pâte souple sans pétrir. Aplatir la pâte, réserver env. 30 min à couvert au frais.

Diviser la pâte en trois. En abaisser 1/3 sur le fond du moule, fermer le cercle. Façonner 1/3 de la pâte en un rouleau de 70 cm de long, poser le long du bord du fond de pâte, appuyer un peu en remontant le bord sur env. 3 cm. Piquer le fond à la fourchette. Répartir la confiture, réserver au frais avec le reste de la pâte.

Travailler dans un grand bol env. 5 min avec les fouets du batteur-mixeur jaunes d'œufs, sucre et eau, jusqu'à ce que l'appareil soit mousseux. Incorporer à la spatule les amandes et tous les ingrédients jusqu'au beurre compris.

BOSSONN'ART

Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel. Mélanger la farine avec la poudre à lever, étaler sur la masse en alternant avec la neige, incorporer en soulevant avec une spatule en caoutchouc. Répartir la masse sur le fond. Abaisser le reste de la pâte sur env. 4 mm d'épaisseur à l'intérieur d'un sachet en plastique fendu. Découper la pâte en lanières d'env. 1 cm de large, poser en croisillons sur la garniture, appuyer un peu sur les bords. Cuisson: env. 40 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 180° C. Retirer, laisser tiédir un peu, ôter le bord du moule, faire glisser la tarte sur une grille.

Mélanger le sucre glace et l'eau, en badigeonner la tarte chaude, laisser refroidir.