



Gâteau russe de Vérone

Ingrédients pour un moule de 22 cm :

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 200 g de beurre pommade coupé en morceaux
- 100+50 g de sucre
- 1 pincée de sel, un peu de sucre glace
- 2 Càs de liqueur Amaretto di Saronno
- 2 œufs
- 100 g d'amandes en poudre
- 150 g de biscuits amaretti tendres émiettés
- 200 g de farine
- 150 ml de lait
- 8 g de levure chimique

Préparation :

- Préparer bien à l'avance le beurre pommade et le laisser à température ambiante plusieurs heures.
- Bien beurrer un cercle à pâtisserie haut ou un autre moule de 22 cm. de diamètre, ainsi on aura un gâteau de 7 cm d'épaisseur.
- Tamiser ensemble farine+levure, y ajouter les amandes en poudre et les biscuits émiettés à la main, réserver.
- Monter en neige les blancs d'oeuf avec 50 g de sucre et réserver.
- Monter le beurre avec 100 g de sucre, ajouter sel, liqueur, jaunes d'oeuf.
- Ajouter les ingrédients secs et le lait, bien mélanger au fouet électrique, vitesse lente.
- En dernier ajouter les blancs d'oeuf à la Maryse.
- Foncer le cercle avec la pâte feuilletée, bien faire épouser les bords, remplir avec l'appareil, parsemer avec un peu de sucre glace et cuire dans un four déjà chaud à 160° pendant au moins une heure.

