



Ce gâteau traditionnel provençal est préparé pour célébrer la fête de la Pentecôte, où nous faisons mémoire de la venue de l'Esprit-Saint.

Ingédients



200 gr
d'amandes
en poudre



150 gr de
beurre doux



100 gr
de farine



4 œufs



150 gr de
sucre en
poudre



200 gr de
crème de
marrons



1 sachet de
levure
chimique



2 cuillères à
soupe de fleur
d'oranger



Pour décorer du sucre
glace et/ou du vermicelle
multicolore et un pochoir
en forme de colombe

Recette

1. Préchauffer le four à 180°C. Beurrer et fariner un moule à manqué pour éviter que le gâteau n'accroche lors de la cuisson.
2. Dans un premier saladier, mélanger la poudre d'amandes, la farine de blé, le sucre en poudre et la levure chimique. Réserver.
3. Faire fondre le beurre à feu doux ou au micro-ondes. Dans un autre saladier, battre les oeufs avec le fouet électrique jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux.
4. Incorporer le beurre fondu, la crème de marrons et la fleur d'oranger au mélange d'oeufs. Bien mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
5. Ajouter progressivement le mélange de poudre d'amandes, farine, sucre et levure à la pâte, en remuant délicatement avec une spatule en silicone.
6. Verser la préparation dans le moule à manqué et lisser la surface avec la spatule.
7. Enfourner pour 40 minutes à 180°C. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau : elle doit ressortir sèche.
8. Laisser refroidir avant de démouler délicatement le gâteau sur une grille et de le décorer avec du sucre glace ou/et du vermicelle multicolores et un pochoir en forme de colombe.