

Annexe 4 :

Le colombier



Pour un moule de 22 cm (8 personnes)

100 g de melon confit
100 g d'écorce d'orange confite
40 g de farine
60 g de beurre
125 g d'amandes en poudre
125 g de sucre glace
1 blanc d'œuf + 3 œufs
5 cl de Grand Marnier (enfin, on peut éviter pour les enfants...)

Pour le décor :

120 g de sucre glace
Environ 3 cuil. à soupe de jus de citron
Des bribes de melon confit
Quelques pistaches

Avant de commencer, on allume le four à 200°C. On beurre et on farine le moule qu'on laisse en attente au frigo.

On commence par tailler le melon et l'écorce d'orange en tout petits dés. On les mélange ensuite très intimement avec la farine, en séparant bien les dés qui ont tendance à se coller les uns aux autres et les empêcher de tomber au fond du gâteau. On réserve.

On fait fondre le beurre, comme on a l'habitude, au micro-ondes, ou dans une casserole. Moi je profite de la chaleur du four que se préchauffe pour le mettre dans un bol, quelques minutes dans le four et c'est fait. Attention de ne pas l'y oublier !

On travaille ensuite la poudre d'amandes et le sucre glace avec un petit blanc d'œuf jusqu'à obtenir une pâte onctueuse : on obtient une pâte d'amandes. Oui, on peut fabriquer soi-même de la pâte d'amandes : vous venez de le faire.

Dans cette pâte d'amandes moelleuse, on ajoute les œufs un par un en fouettant vigoureusement entre chaque œuf, de préférence au batteur électrique, jusqu'à obtenir une masse très blanche, légère et mousseuse. On oublie ensuite le batteur et on termine à la spatule. En soulevant délicatement le mélange, on incorpore les fruits et la farine, puis le beurre et le Grand Marnier.

On verse la pâte dans le moule, et on rajoute une fève en forme de colombe, si on en possède une ! Puis on enfourne le gâteau en bas du four, dont on baisse immédiatement la température à 180°C. La cuisson dure 30 minutes. On vérifie en tâtant la surface qui doit être ferme mais mousseuse.

Bon appétit !!