



PAIN DE GENES COMME UN BABA VANILLE PASSION



Le sirop : 50g d'eau, 65g de sucre, les graines d'une ou deux gousses de vanille, 8 à 10g de jus de fruit de la passion. Porter juste à ébullition l'eau et le sucre et la vanille, laisser tiédir et ajouter le jus.

Le pain de gênes : pour un moule à manqué de 16cm, 125g de pâte d'amandes 50 ou 70% de fruit, 125g d'œufs, 25g de beurre, 22.5g de farine, 4g de fécule, 1.5g de levure chimique. Tiédir la pâte d'amandes au micro-ondes pour l'assouplir. Dans le bol du robot muni du fouet, battre la pâte d'amande avec 1/4 des œufs puis ajouter progressivement le reste des œufs et monter le tout jusqu'au refroidissement. Pendant ce temps tamiser la farine, la fécule et la levure et faire fondre le beurre. Quand le mélange œufs pâte d'amande est au ruban en prélever une petite partie et la mélanger au beurre fondu chaud. Incorporer délicatement à la maryse les poudres tamisées, puis ajouter à la fin le mélange avec le beurre fondu ce qui évite de faire retomber l'appareil. Enfourner à 180° pendant 20 min environ, le biscuit doit être doré et ferme sous le doigt. Puncher au pinceau la surface des biscuits à la sortie du four avec le sirop parfumé, les démouler sur une semelle en carton et puncher généreusement l'autre face.