



## LE VOYAGEUR



**Pour un moule à manqué de 22/ 24 cm soit pour 8/10 personnes**

**La pâte d'amande maison :** 250g d'amandes mondées entières ou en poudre, 250g de sucre glace, QSP de blancs d'œufs,

Broyer finement au robot coupe\* les amandes et le sucre ajuster la consistance avec le blanc d'œuf pour obtenir une pâte lisse.

**Le gâteau :** 250g de pâte d'amande maison ou pas\*, 250g d'œufs, 50g de beurre, 45g de farine, 8g de fécule ou de maïzena, 3g de levure chimique. Pour le sirop : 100g d'eau, 135g de sucre, 12g de rhum, le zeste râpé d'un citron. Pour la finition, QSP de chocolat pour le décor, QSP de fondant.

Faire un sirop en portant juste à ébullition le sucre et l'eau. Le laisser tiédir et ajouter le rhum et les zestes. Si nécessaire ramollir 30 secondes la pâte d'amande 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 fouetter le tout une dizaine de minutes jusqu'au refroidissement. L'appareil doit faire le ruban. Pendant ce temps tamiser la farine, la fécule et la levure et faire fondre le beurre. Quand le mélange œufs pâte d'amande est à bonne consistance 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 170°/180° pendant 20/25 min, le gâteau doit être doré et ferme sous le doigt.

Puncher au pinceau à la sortie du four la surface du gâteau avec le sirop parfumé tiède, le démouler sur une semelle en carton et puncher généreusement l'autre face. Le laisser refroidir avant d'abricoter le dessus.

**La finition :** faire fondre le fondant au bain-marie sans dépasser 37° en ajoutant si nécessaire un peu d'eau tiède pour l'assouplir. Travailler à la spatule pour ramollir la masse et atteindre une consistance nappante. Le verser au centre de la surface à couvrir et lisser délicatement à

la spatule coudée\* Laisser prendre et refroidir. Préparer le cornet, y verser le chocolat préalablement fondu au bain-marie et écrire à la surface « Le Voyageur ».

La cuisine de Mercotte©2013  
[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)