



LE NAPOLITAIN DE CHRISTOPHE FELDER



Pour 10 personnes un cercle de 20cm x 6cm de haut

Pâte sucrée aux amandes brutes : pour 460g de pâte. Attention il ne vous en faudra que 300g faites des sablés avec le reste. 120g de beurre pommade, 75g de sucre glace, 1 pincée de vanille en poudre maison, 25g de poudre d'amandes brutes, 1 pincée de fleur de sel, 40g d'œuf, 200g de farine T45, un peu de beurre pour le cercle.

Tamiser le sucre glace et le crémier avec le beurre pommade, la poudre de vanille et la fleur de sel, ajouter la poudre d'amandes brutes et quand le mélange est homogène incorporer l'œuf légèrement battu puis ajouter la farine tamisée. Arrêter le robot dès que la pâte s'amalgame. Ne pas corser la pâte et dès qu'elle est homogène l'étaler à 3mm entre 2 feuilles guitare ou à défaut de papier cuisson. Réserver quelques heures au réfrigérateur. Beurrer le cercle, le foncer avec la pâte sucrée. Réserver au frais pendant la préparation de l'appareil à napolitain.

La pâte à napolitain : 300g de beurre, 150g de noix + 50g pour le décor, 250g de poudre d'amandes, 200g de sucre muscovado (250g de sucre cristallisé dans la vraie recette), 240g de blancs d'œufs, 75g de fécule de pomme de terre, 75g de miel, un peu de miel pour la décoration. Préchauffer le four à 170° chaleur tournante. Réaliser un beurre noisette. Réduire les noix en poudre sans les faire huiler, sinon les hacher finement avec un grand couteau. Dans un saladier ou dans la cuve du robot avec le fouet plat mélanger la poudre de noix, la poudre d'amandes et le sucre. Ajouter petit à petit les blancs d'œufs tempérés (non montés). Quand la pâte est lisse incorporer la fécule et le beurre noisette encore un peu chaud. Bien mélanger à nouveau puis ajouter le miel.

La cuisson : verser la préparation dans le cercle préalablement réservé et foncé. Décorer le dessus avec les cerneaux de noix et cuire 40min environ en vérifiant la cuisson avec la lame d'un couteau qui doit ressortir brillante. Laisser légèrement tiédir puis arroser de miel. Ce napolitain se conserve sans problème 2 à 3 jours

