

CAKE AU CHOCOLAT BLANC

Ingrédients pour 4 personnes :

180 g de farine
165 g de sucre semoule
140 g de pâte d'amandes maison
110 g de chocolat blanc
120 g de fruits confits
2 cl de rhum blanc
1 cuillère à café rase de levure chimique
180 g de beurre
15 cl de lait
4 œufs

La veille : Mettre le beurre et la pâte d'amandes à température ambiante. Séparer les blancs des jaunes. Réserver les jaunes au frais et laisser les blancs à température ambiante. Mettre les fruits confits à macérer dans le rhum blanc.

Le lendemain : Chauffer le four à 190°.

Faire bouillir le lait et lui incorporer le chocolat blanc pour le faire fondre. Réserver. Tamiser ensuite ensemble la farine et la levure. Réserver. Travailler ensuite dans la cuve de votre robot équipé de la feuille, la pâte d'amandes et le beurre pendant quelques minutes. Réserver.

Dans un cul de poule, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter la farine et la levure tamisée, les fruits confits et le rhum, puis le mélange lait/chocolat blanc. Incorporer le tout au mélange beurre/pâte d'amandes.

Monter ensuite les blancs en neige et les incorporer délicatement à cette préparation. Verser le tout dans un moule anti adhésif et faire cuire environ 50 min dans le four ramener à 180°.

Variante pour gagner du temps : ne pas séparer les blancs des jaunes.

Recette de la pâte d'amande maison : dans la cuve d'un robot-coupe, mixer ensemble 40 g de blancs d'œufs, 230 g de sucre glace et 230 g de poudre d'amandes préalablement mélangés, jusqu'à obtenir une boule. Attention de ne pas trop prolonger ce mixage afin que la pâte d'amandes ne se décompose pas ou devienne huileuse.

Réserver au frais dans un bol hermétique. La pâte d'amande se conserve 15 jours au réfrigérateur.