



Le voyageur

Ingredients

250g de pâte d'amande

5 oeufs

3g de levure chimique

45g de farine

10g de maïzena

50g de beurre

Sirop d'imbibage

100g d'eau

135g de sucre

15g de rhum

Glaçage royal

150g de sucre glace

10g de rhum

45g de crème liquide entière

Pour l'écriture

du chocolat noir

Étape de la recette

- Pour un moule de 22cm -

Préchauffer le four à 170°C

Fouetter la pâte d'amande molle avec 2 oeufs jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporer

Verser les oeufs restants et fouetter 6 à 7 minutes pour obtenir une belle préparation mousseuse qui a doublé de volume

Faire fondre le beurre au micro onde et y incorporer 2 cuillères à soupe de la préparation précédente, mettre de côté

Incorporer la farine, la maïzena, la levure chimique au mélange pâte d'amande/oeufs

Ajouter le beurre fondu et mélanger

Verser la pâte dans un moule beurré

Enfourner environ 25 minutes

Sirop d'imbibage

Faire chauffer ensemble l'eau et le sucre jusqu'à ébullition

Hors du feu ajouter le rhum

A l'aide d'un pinceau imbiber les 2 faces du gâteau sortant du four

Laisser refroidir



Le voyageur

Glaçage royal

Mélanger ensemble le sucre glace, le rhum et la crème liquide pour obtenir un glaçage royal bien lisse

Ajuster si besoin en rajoutant de la crème si la préparation est trop épaisse

ou en rajoutant du sucre glace si la préparation est trop liquide

Etaler sur le dessus du gâteau et mettre au frais

Pour l'écriture

Faire fondre le chocolat noir au bain marie

Le verser dans une poche

Et décorer comme il vous plaît