



RECETTE AVEC



GÂTEAU AU SARRASIN FOURRÉ  
À LA CONFITURE



## GÂTEAU AU SARRASIN FOURRÉ À LA CONFITURE

### INGRÉDIENTS

- 250 g de farine de Sarrasin Mélissa
- 250 g de poudre d'amandes
- 250 g de beurre mou
- 250 g de sucre semoule
- 5 œufs entiers
- Un sachet de sucre vanillé
- 300 g de confiture de fruit de votre choix (Fruits rouge conseillé)
- Une pincée de fleur de sel
- Sucre glace

Préparation : 10 min

10 parts

Cuisson : 20 min

1. Préchauffez le four à 170°C. Beurrez un moule à manqué de 24 cm puis couvrir le fond avec un disque de papier cuisson de même diamètre (cela facilitera le démoulage). Farinez légèrement.
2. Mélangez la farine de sarrasin avec la poudre d'amandes et le sel.
3. Séparez les blancs des jaunes d'œuf. Fouettez les blancs en neige (presque ferme mais encore un peu mousseuse) dans un saladier extra propre, en ajoutant la moitié du sucre (125 g) en deux fois. Mettre de côté.
4. Fouettez le beurre mou avec le reste de sucre pour obtenir une sorte de crème. Incorporez en deux fois les jaunes d'œufs pour que le tout devienne crémeux. Ajoutez le mélange de farine. Incorporez un tiers des blancs délicatement, par mouvements circulaires du bas vers le haut puis ajouter, toujours délicatement, le reste de blanc. On doit obtenir une pâte-crème bien souple.
5. Versez dans le moule, tapotez la base et enfournez pendant 40 minutes environ (en enfilant un cure-dent dans la pâte celui-ci doit ressortir presque sec, le cœur sera encore très légèrement humide).
6. Laissez légèrement tiédir puis démouler sur une grille et faire refroidir.
7. À l'aide d'un couteau-scie, coupez en deux, dans le sens horizontal, le gâteau puis le farcir avec la confiture. Saupoudrez de sucre glace et servir avec de la crème chantilly (si on aime).

Le gâteau se garde bien au frais 3 jours, bien couvert ou même le congeler (sans la confiture).