



Mille et une spécialités,
mais toujours avec

le sucre made in France



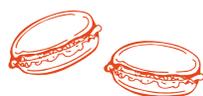
Cultures
SUCRÉ
NATURE, PLAISIR ET ÉQUILIBRE





Sommaire

- 4 Tropézienne
- 5 Gaufres liégeoises
- 6 Canistrelli
- 7 Kouign-amann
- 8 Paris-Brest
- 9 Kouglof
- 10 Pain d'épices dijonnais
- 11 Brioche vendéenne
- 12 Bugnes lyonnaises
- 13 Tourment d'amour
- 14 Zézettes de Sète
- 15 Cannelés
- 16 Tarte normande
- 17 Pithiviers fondant



Tropézienne



Nombre de parts : 12 Cuisson : 30 min Préparation : 3 h Difficulté : 4/5



PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Pour la pâte

250 g de farine T45
5 g de sel
40 g de sucre blanc
10 g de miel
15 g de levure de boulanger
75 g d'œuf (1,5 œuf)
10 g d'eau de fleur d'oranger
75 g d'eau
100 g de beurre

Pour la crème mousseline

250 g de lait entier
60 g de jaunes d'œuf (3 jaunes)
75 g de sucre blanc
20 g de farine T55
10 g de fécule de maïs
1 gousse de vanille
150 g de beurre doux

Pour le sirop

100 g d'eau
100 g de sucre blanc
20 g d'eau de fleur d'oranger

Pour le décor

1 œuf
2 g de sel
20 g de sucre perlé

La pâte

- Dans le bol d'un batteur muni d'un crochet, verser la farine, le sel, le sucre, la levure et le miel. Commencer à mélanger en ajoutant l'eau, les œufs et l'eau de fleur d'oranger.
- Pétrir à vitesse moyenne jusqu'à ce que la pâte se décolle entièrement des bords. Ajouter le beurre coupé en morceaux et continuer à pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle se décolle à nouveau.
- Recouvrir la pâte d'un linge propre humide et laisser fermenter à température ambiante. Fariner le plan de travail et y déposer la pâte. Écraser celle-ci à la main pour chasser les gaz. Former une boule, la déposer dans un saladier et la recouvrir d'un linge propre, puis mettre au frais pendant 2 heures.
- Étaler la pâte pour former un rond de 25 cm de diamètre sur 1 cm d'épaisseur et disposer un cercle autour. Recouvrir d'un linge propre et laisser lever la pâte pendant 1 heure à température ambiante.
- Dans un bol, mélanger le jaune d'œuf et le sel puis dorer la pâte à l'aide d'un pinceau.
- Répéter l'opération une fois. Parsemer de sucre perlé et enfourner pendant 20 minutes, dans un four préchauffé à 200 °C.

La crème mousseline

- Couper la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et récupérer les grains à l'aide d'un couteau.
- Dans une casserole, faire bouillir le lait avec la vanille. Pendant ce temps, mélanger dans un saladier les jaunes, le sucre, la farine et la fécule de maïs. Fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Verser le lait bouillant sur le mélange, fouetter de nouveau et remettre le tout dans la casserole. Remettre sur le feu et porter à ébullition. Maintenir l'ébullition pendant 1 minute et ajouter la moitié du beurre coupé en morceaux.
- Une fois le beurre fondu, laisser refroidir, dans un saladier, la crème filmée au contact.
- Mettre la crème dans un batteur, ajouter le reste de beurre ramolli et lisser la crème au fouet.

Le sirop

- Dans une casserole, faire bouillir l'eau, le sucre et l'eau de fleur d'oranger. Laisser refroidir.

Montage et finition

- Couper la tropézienne en deux aux 2/3 de sa hauteur. Imbiber de sirop, au pinceau, les deux parties de la tropézienne. À l'aide d'une poche à douille cannulée, garnir la partie inférieure de crème mousseline. Disposer le dessus de la tropézienne et saupoudrer de sucre glace pour parfaire la décoration.

Conseil de dégustation
À conserver
au frais et à sortir
30 minutes avant
dégustation.

Gaufres liégeoises



Nombre de pièces : 12 Cuisson : 35 min Préparation : 1 h 45 Difficulté : 2/5

Ingrédients

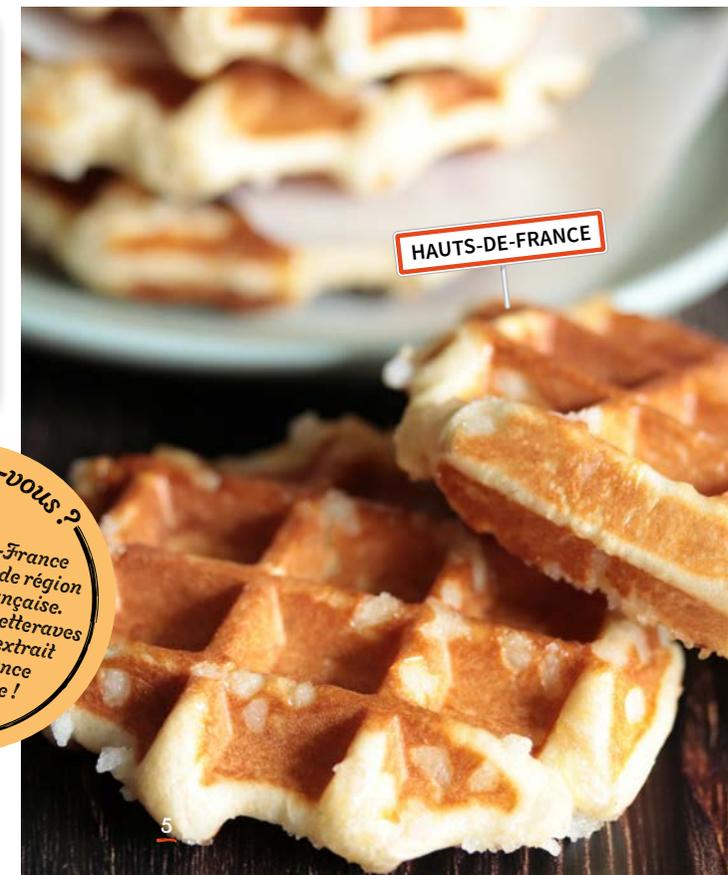
150 g de farine T55
18 g de sucre blanc
1 g de sel
62 g de lait entier
12 g de levure de boulanger
50 g d'œuf (1 œuf)
110 g de beurre doux
110 g de sucre perlé

Préparation

- À l'aide d'un batteur muni d'un crochet, mélanger tous les ingrédients sauf le beurre et le sucre perlé jusqu'à ce que la pâte se décolle.
- Ajouter le beurre coupé en morceaux et continuer à pétrir jusqu'à ce que la pâte devienne élastique.
- Laisser la pâte reposer 1 heure à température ambiante, recouverte d'un torchon propre.
- Ajouter le sucre perlé et mélanger à nouveau la pâte à faible vitesse.
- Mettre au frais 30 minutes en n'excédant pas ce temps de repos pour éviter que le sucre ne fonde.
- Détailler le pâton en morceaux d'1 cm d'épaisseur et déposer dans le gaufrier.
- Cuire 3 à 4 minutes.

Astuce

Pour réaliser des gaufres flamandes, préparer la même pâte à gaufres sans le sucre perlé. Réaliser une garniture avec 100 g de sucre blanc, 65 g de sucre glace et 100 g de beurre doux. Une fois que les gaufres ont refroidi, les couper en 2 dans le sens de la longueur et les garnir de la préparation.



Le saviez-vous ?
Les Hauts-de-France sont la plus grande région betteravière française. C'est à partir des betteraves sucrières qu'on extrait le sucre en France métropolitaine !

Canistrelli



Nombre de pièces : 35 Cuisson : 30 min Préparation : 20 min Difficulté : 2/5

Ingrédients

100 g de lait entier
250 g de farine T55
100 g de sucre blanc
8 g de levure chimique
80 g d'huile neutre
90 g de vin blanc
3 g de sel
7 g de grains d'anis

La préparation

- Préchauffer le four à 180 °C.
- Dans un saladier, verser la farine, la levure, le sucre, l'huile, le sel, le vin blanc et les grains d'anis.
- Étaler la pâte obtenue sur 5 mm d'épaisseur.
- À l'aide d'une roulette cannelée, couper des rectangles de 7 cm de long sur 1,5 cm de large.
- Disposer ces rectangles sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Saupoudrer de sucre et enfourner pendant 30 minutes.



Kouign-amann



Nombre de pièces : 8 Cuisson : 20 min Préparation : 4 h Difficulté : 4/5

Pour la pâte feuilletée

180 g de farine T45
5 g de sel
100 g d'eau
8 g de beurre doux
6 g de levure de boulanger

Pour le tourage de la pâte feuilletée

125 g de sucre blanc
150 g de beurre doux

Astuce

Déguster avec une cuillerée de crème ribot ou avec une boule de glace vanille.

Préparation

- Dans un saladier, mélanger la farine, le sel, les 8 g de beurre fondu et la levure. Faire un puits et y verser l'eau en une fois. Travailler ensuite la pâte jusqu'à ce qu'elle soit collante. L'étaler en un rectangle assez plat, la recouvrir de film alimentaire et la laisser reposer 2 heures au frais.
- Sur un plan de travail, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte sur 28 cm de long et 14 cm de large.
- Malaxer le beurre en formant un carré de 14 cm de côté. Le déposer sur la pâte et replier celle-ci pour enfermer le beurre.
- Étaler la pâte sur 40 cm de long et la plier en 3. Laisser reposer 20 minutes au frais.
- Déplier la pâte ainsi reposée et y incorporer le sucre. Replier en 3 et donner un coup de rouleau à pâtisserie. Laisser de nouveau reposer 20 minutes au frais.
- Étaler ensuite la pâte afin de détailler 8 carrés de 7 cm de côté. Replier les angles des carrés au centre.
- Beurrer et sucrer les 8 moules à tarte (moules de 10 cm de diamètre) et disposer les kouign-amann au milieu. Laisser reposer dans le four éteint pendant 30 à 40 minutes.
- Préchauffer le four à 180 °C et enfourner pendant 20 minutes.
- À déguster tiède.

Le saviez-vous ?

Grâce au sucre intégré à la pâte, le feuilletage va caraméliser. Ce caramel permet d'apporter du goût et de conserver les kouign-amann !



Paris-Brest



Nombre de parts : 8 Cuisson : 45 min Préparation : 2 h Difficulté : 3/5



Conseil de dégustation
Servir
le Paris-Brest
à température
ambiante.

Pour la pâte à choux

62 g d'eau
62 g de lait entier
2 g de sel
2 g de sucre blanc
50 g de beurre doux
75 g de farine T55
125 g d'œuf (2 œufs)
Sucre glace
Amandes effilées

Pour la crème mousseline pralinée

250 g de lait entier
60 g de jaunes d'œuf (3 jaunes)
45 g de sucre blanc
10 g de farine T55
10 g de féculé de maïs
240 g de beurre
160 g de pâte de praliné

La pâte à choux

- Dans une casserole, faire bouillir l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre. Hors du feu, ajouter la farine et bien mélanger avec une cuillère en bois pour obtenir une pâte homogène. Remettre la pâte sur le feu et la dessécher jusqu'à ce qu'elle se détache de la paroi.
- Verser la pâte obtenue dans un saladier et ajouter les œufs un à un en mélangeant soigneusement. Lorsque la pâte devient collante et légèrement brillante, la verser dans une poche à douille cannelée de 12 mm de diamètre.
- Sur une feuille de papier cuisson, réaliser une couronne de 20 cm de diamètre puis parsemer d'amandes effilées et enfourner à 180 °C pendant 35 minutes.

La crème mousseline pralinée

- Dans une casserole, mettre le lait à bouillir. Dans un saladier, fouetter vigoureusement les jaunes d'œuf, le sucre ainsi que la farine et la féculé de maïs.
- Dès que le lait est à ébullition, le verser dans le saladier puis verser le tout dans la casserole.
- Placer sur le feu et laisser cuire, jusqu'à ébullition, sans arrêter de mélanger.
- Faire refroidir cette crème le plus rapidement possible en la plaçant au frais.
- Pendant ce temps, mélanger le beurre pour qu'il ait la consistance d'une pommade et ajouter la pâte de praliné.
- Ajouter, en deux fois, la crème mousseline bien lisse à l'intérieur du mélange beurre au praliné.

Le montage

- Une fois la couronne cuite, la couper en deux, dans le sens de la longueur.
- Garnir, à la poche à douille cannelée, le bas de la couronne avec la crème mousseline pralinée.
- Reposer le dessus de la couronne et saupoudrer de sucre glace.

Kouglof



Nombre de parts : 12 Cuisson : 30 à 45 min Préparation : 4 h Difficulté : 4/5

Pour la pâte

250 g de farine T45
25 g de sucre blanc
5 g de sel
15 g de levure de boulanger
125 g d'œuf (2,5 œufs)
12 g d'eau de fleur d'oranger
125 g de beurre doux
100 g de raisins blonds
50 g d'amandes entières

Pour le sirop bostock

500 g d'eau
750 g de sucre blanc
65 g de poudre d'amandes
45 g d'eau de fleur d'oranger
125 g de beurre clarifié
10 g de sucre glace

La pâte

- À l'aide d'un batteur muni d'un crochet, pétrir à vitesse moyenne la farine, le sel, le sucre, la levure, les œufs et l'eau de fleur d'oranger, jusqu'à ce que la pâte se décolle.
- Ajouter le beurre coupé en morceaux et continuer le pétrissage jusqu'au décollement complet.
- Ajouter les raisins et pétrir de nouveau durant deux minutes.
- Laisser reposer près d'une source chaude pendant 2 heures.
- Dans un petit récipient, faire une boule la plus serrée possible.
- Bien beurrer le moule à kouglof de 35 cm de diamètre, et y placer des amandes entières dans le fond, puis y déposer la pâte. Laisser lever la pâte jusqu'à ce qu'elle arrive en haut du moule (2 à 3 heures).
- Préchauffer le four à 180 °C et faire cuire durant 30 à 45 minutes.

Le sirop bostock

- Dans une casserole, mélanger l'ensemble des ingrédients et faire bouillir.
- Laisser le sirop refroidir jusqu'à ce qu'il atteigne les 40 °C, en s'aidant d'un thermomètre.

Clarifier le beurre

- Mettre le beurre dans une casserole et faire fondre à feu doux.
- Retirer l'écume blanche à l'aide d'une écumoire.

Finition

- Une fois le kouglof cuit, le tremper dans le sirop bostock puis dans le beurre clarifié.
- Saupoudrer de sucre glace.



Pain d'épices dijonnais



Nombre de parts : 16 Cuisson : 1 h Préparation : 1 h 15 Difficulté : 2/5



Pour le pain

135 g de lait entier
9 g de badiane (anis étoilé)
360 g de miel d'acacia
40 g de farine T55
225 g de farine de seigle
45 g de fécule de maïs
15 g de levure chimique
25 g de sucre blanc
9 g de cannelle en poudre
5 g de mélange quatre-épices
360 g de marmelade d'oranges
150 g d'œuf (3 œufs)
120 g de beurre doux
7 g de sel

Pour la garniture

50 g de confiture d'abricots
40 g de marmelade d'oranges

Pour la marmelade d'oranges

2 oranges non traitées (120 g d'oranges)
300 g de sucre blanc

La marmelade

- Éplucher les oranges. Retirer le zeste (la partie blanche) et conserver les écorces.
- Dans une casserole, mettre les écorces dans de l'eau puis porter à ébullition, égoutter.
 - Répéter cette opération 6 fois afin de retirer l'amertume des oranges.
 - Réserver quelques écorces pour la garniture.
- Dans une casserole, mettre les fruits, les écorces blanchies et ajouter le sucre.
- Faire cuire le reste jusqu'à ce que la marmelade ait une belle texture (environ 15 minutes à feu moyen).

Le pain d'épices

- Préchauffer le four à 185 °C.
- Faire bouillir le lait avec la badiane et laisser infuser 10 minutes.
- Dans une petite casserole ou au micro-ondes, faire chauffer le miel à 40 °C.
- Dans un récipient, mélanger les deux farines, la fécule, la levure chimique, le sucre, la cannelle et le mélange quatre-épices.
- Dans un second récipient, mélanger le miel fondu et la marmelade.
- Ajouter successivement les œufs, le beurre fondu et le sel en mélangeant à l'aide d'un fouet.
- Rassembler progressivement les deux préparations, afin de ne pas faire de grumeaux.
- Verser le mélange obtenu dans un moule à cake de 30 cm de long.
- Enfourner et baisser la température à 160 °C. Laisser cuire 1 heure.

La garniture

- Dans une casserole, mélanger la confiture d'abricots et la marmelade d'oranges.
- Réchauffer doucement puis, à l'aide d'un pinceau, napper le dessus du pain d'épices.
- Déposer sur le dessus quelques écorces de fruits confits à votre convenance.

Astuce

La marmelade est une recette antigaspi, on utilise tout le fruit !
Le pain d'épices se conserve très bien au congélateur.
À décongeler à température ambiante avant dégustation.



Brioche vendéenne



Nombre de parts : 8 Cuisson : 45 min Préparation : 5 h Difficulté : 2/5

Ingédients

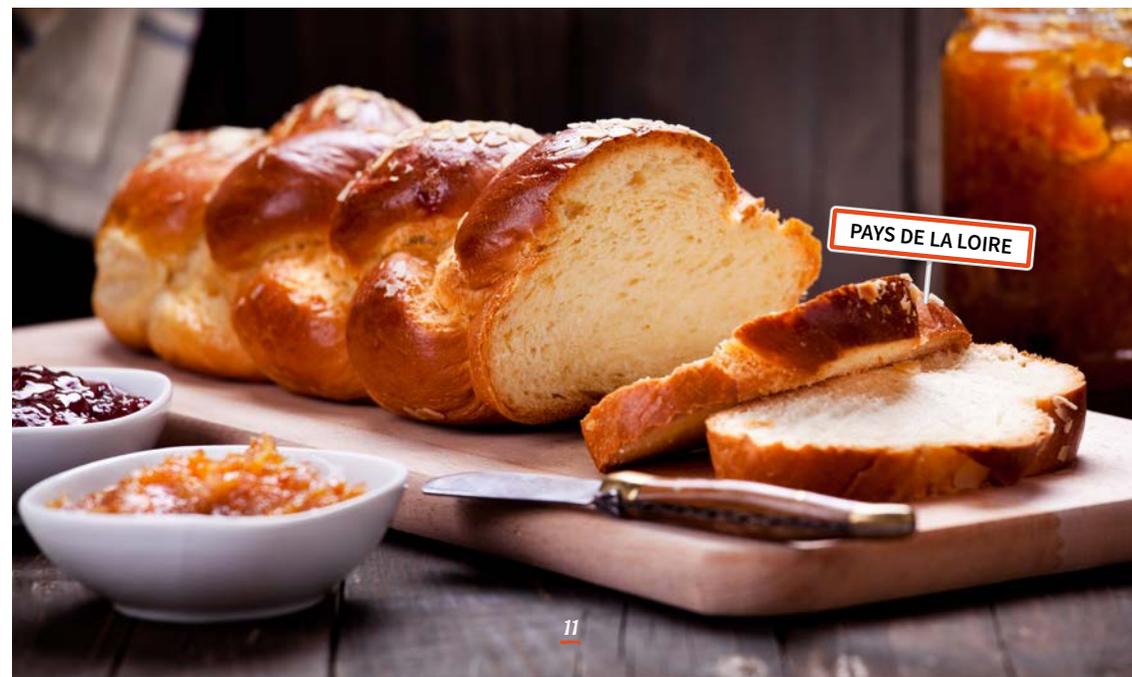
100 g de lait entier
100 g de beurre doux
90 g de crème entière 30 % MG
500 g de farine T45
25 g de levure de boulanger
100 g de sucre blanc
9 g de sel
100 g d'œuf (2 œufs)
10 g d'eau de fleur d'oranger
5 g de rhum ambré

Astuce

Pour éviter que la brioche ne soit trop dorée, la recouvrir d'un papier cuisson.

La préparation

- Dans le bol d'un batteur muni d'un crochet, verser successivement la farine, le sel, le sucre et la levure boulangère.
- Dans un saladier, mélanger le lait, la crème, les œufs, l'eau de fleur d'oranger et le rhum.
- Verser ce mélange dans le batteur et pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle des bords.
- Ajouter alors le beurre coupé en morceaux et renouveler le pétrissage jusqu'au décollement total.
- Recouvrir le bol d'un linge propre et humide et laisser fermenter pendant 1 heure 30 à température ambiante.
- Fariner le plan de travail, y déposer la pâte et l'écraser à la main afin de chasser les gaz.
- Réserver cette pâte au frais 1 heure ou la mettre au congélateur 15 minutes pour qu'elle refroidisse et qu'elle se raffermisse.
- Découper la pâte refroidie en trois parties égales. Former 3 boudins de 60 cm de long. Puis les tresser et souder les extrémités.
- Recouvrir d'un linge propre et humide et laisser fermenter pendant 2 à 3 heures.
- Dans un bol, mélanger un jaune d'œuf et un peu de sel, puis dorer la brioche à l'aide d'un pinceau.
- Après avoir préchauffé le four à 180 °C, enfourner la brioche puis baisser de suite la température à 160 °C et laisser cuire 40 à 45 minutes.



Bugnes lyonnaises



Nombre de pièces : 45 Cuisson : 5 min Préparation : 1h Difficulté : 2/5

Ingédients

250 g de farine T55
100 g d'œuf (2 œufs)
3 g de levure chimique
1 citron
5 g d'eau de fleur d'oranger
5 g de rhum ambré
2 g de sel
10 g de sucre blanc
100 g de beurre doux
1 l d'huile de friture
100 g de sucre glace
100 g d'eau de fleur d'oranger
pour l'arrosage

Préparation

- Dans un saladier, mettre la farine, le sel, le zeste de citron, la levure, le sucre et mélanger.
- Ajouter les œufs, le rhum, l'eau de fleur d'oranger et terminer par le beurre préalablement ramolli.
- Former une pâte et la laisser refroidir au frais pendant 30 minutes. L'étaler finement puis, à l'aide d'un couteau, détailler des losanges de 5 cm de longueur.
- Inciser le milieu du losange et y faire passer une des extrémités.
- Chauffer l'huile entre 170 °C et 180 °C.
- Déposer délicatement, et au fur et à mesure, les bugnes dans l'huile. Les retourner dès qu'elles commencent à dorer. Lorsque la coloration est homogène, les sortir et les déposer sur un papier absorbant.
- Arroser les bugnes d'eau de fleur d'oranger et les saupoudrer de sucre glace.

AUVERGNE
RHÔNE-ALPES



Tourment d'amour



Nombre de parts : 6 Cuisson : 30 min Préparation : 1h Difficulté : 2/5



Le saviez-vous ?
En Guadeloupe, on utilise traditionnellement du sucre de canne appelé « cassonade ». Il est naturellement roux, alors que le sucre de betterave est naturellement blanc !

La pâte Brisée

- Dans un saladier, verser l'ensemble des ingrédients et mélanger jusqu'à former une pâte.
- Réserver 15 minutes au frais.

La génoise

- Dans un batteur, mettre les œufs, le sucre, le sel, le rhum et la cannelle.
- Mélanger jusqu'à obtention d'une belle mousse.
- Verser ensuite la farine en pluie et mélanger délicatement avec une spatule.

La confiture

- Casser la noix de coco et récupérer la pulpe. À l'aide d'un économe, enlever la partie marron de la noix de coco puis passer la pulpe au mixeur.
- Couper la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et récupérer les grains à l'aide d'un couteau.
- Dans une casserole, verser la pulpe de coco, le jus des citrons, la vanille, la cannelle, le sucre, l'eau et le lait de coco et porter à ébullition.
- Laisser ensuite réduire 30 minutes à feu doux.
- Après cuisson, ajouter le Malibu et conserver dans un pot en verre au frais.

Le montage

- Préchauffer le four à 180 °C.
- Étaler finement la pâte Brisée, détailler des cercles de dimensions appropriées pour en garnir les moules.
- Sur la pâte Brisée, déposer de la confiture de noix de coco et ajouter la génoise.
- Enfourner entre 20 et 30 minutes selon la taille des moules.

Pour la pâte Brisée :

150 g de farine T55
75 g de beurre doux
3 g de sel
30 g d'eau

Pour la génoise :

100 g d'œuf (2 œufs)
65 g de sucre blanc
3 g de sel
1 g de cannelle
65 g de farine T55
5 g de rhum ambré

Pour la confiture de noix de coco :

1 noix de coco
2 citrons verts
1 gousse de vanille
1 g de cannelle
200 g de sucre de canne
500 g d'eau et de lait de coco
25 g de Malibu

Zézettes de Sète



Nombre de pièces : 45 Cuisson : 20 min Préparation : 15 à 20 min Difficulté : 1/5

Ingrédients

75 g de sucre blanc
75 g de vin blanc doux (muscat de Frontignan)
75 g d'huile neutre (pépins de raisin)
5 g d'extrait de vanille
1 citron jaune
5 g d'eau de fleur d'oranger
2 g de levure chimique
270 g de farine T55

Préparation

- Dans un saladier, mélanger le sucre, le vin blanc et l'huile.
- Ajouter la vanille, le zeste de citron et l'eau de fleur d'oranger.
- Ajouter la farine et la levure préalablement mélangées.
- Avec la pâte, former des petits boudins pointus aux extrémités, les rouler dans le sucre et les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Préchauffer le four à 180 °C.
- Cuire 15 à 20 minutes, suivant la grosseur des zézettes, afin qu'elles soient juste dorées.



Le saviez-vous ?

Sans sucre, pas de zézette ! En effet, en plus du goût, le sucre apporte de nombreuses propriétés aux biscuits : texture, coloration, conservation.

OCCITANIE



Cannelés



Nombre de pièces : 6 Cuisson : 1 h Préparation : 10 min + 24 h de repos Difficulté : 2/5

Ingrédients

500 g de lait entier
2 gousses de vanille
50 g de beurre
250 g de sucre blanc
100 g d'œuf (2 œufs)
40 g de jaunes d'œuf (2 jaunes)
125 g de farine T55
50 g de rhum ambré

! Préparer la pâte la veille

- Couper les gousses de vanille en deux dans le sens de la longueur et récupérer les grains à l'aide d'un couteau.
- Dans une casserole, faire chauffer à 50 °C le lait avec les grains de vanille. Ajouter ensuite le beurre et le sucre.
- En fouettant bien, incorporer les œufs entiers et les jaunes.
- Dans un saladier, mettre la farine, verser la préparation chaude en mélangeant afin d'éviter de faire des grumeaux et, enfin, ajouter le rhum.
- Mixer le tout et passer au chinois, puis laisser reposer 24 heures au frais.

La cuisson

- Préchauffer le four à 200 °C.
- Graisser les moules à cannelé et les garnir à hauteur.
- Enfourner et laisser cuire 30 minutes.
- Puis baisser la température à 180 °C et cuire encore pendant 10 minutes.

Astuce

Moules en cuivre ou en silicone ?

Dans les moules en cuivre, la coque reste croustillante plus longtemps. Les cannelés se conservent aussi très bien au congélateur ou dans une boîte hermétique. Afin de retrouver le croustillant du cannelé frais, le passer au four à 180 °C pendant 10 minutes.

NOUVELLE-AQUITAINE



Tarte normande



Nombre de parts : **10 à 12** Cuisson : **35 min** Préparation : **2 h** Difficulté : **2/5**

Pour la pâte

150 g de beurre doux
100 g de sucre glace
75 g d'œuf (1,5 œuf)
6 g de sel
300 g de farine T55

Pour la crème

200 g d'œuf (4 œufs)
80 g de sucre blanc
300 g de crème liquide 30 % de MG
20 g de calvados
1 gousse de vanille

Pour la garniture

4 pommes golden
20 g de beurre doux
20 g de sucre blanc

La pâte

- Dans un saladier, ramollir le beurre à l'aide d'une fourchette.
- Ajouter le sucre glace en mélangeant vigoureusement.
- Ajouter, au fur et à mesure, les œufs, le sel puis la farine.
- À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte obtenue entre deux feuilles de papier cuisson et la mettre au frais pendant 20 minutes.
- Beurrer un moule de 20 cm de diamètre et y déposer la pâte.

La crème

- Couper la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et récupérer les grains à l'aide d'un couteau.
- Fouetter les œufs et le sucre puis ajouter les grains de vanille et terminer par la crème et le calvados.

La garniture et la cuisson

- Préchauffer le four à 180 °C.
- Éplucher et couper les pommes en quartier puis les disposer sur la pâte à tarte.
- Verser l'appareil à crème prise sur les pommes, ajouter le beurre coupé en morceaux puis le sucre.
- Enfourner pendant 35 minutes.

Le saviez-vous ?

Le sucre que l'on a dans nos placards est made in France ! Il est issu de nos régions françaises. Sucre de betterave en France métropolitaine, sucre de canne dans les DOM !



Pithiviers fondant



Nombre de parts : **16** Cuisson : **20 min** Préparation : **15 min** Difficulté : **1/5**

Pour le pithiviers

200 g de poudre d'amandes
200 g de sucre blanc
200 g de beurre
200 g d'œuf (4 œufs)
2 g de sel
25 g de farine T55
5 g de vanille liquide
10 g de rhum ambré

Pour le glaçage

200 g de sucre glace
30 g de blanc d'œuf (1 blanc)
1 citron
Quelques fruits confits

Astuce

Ce gâteau de voyage se conserve facilement. À déguster au petit déjeuner ou au goûter.

La préparation

- Préchauffer le four à 200 °C.
- Dans un saladier, faire fondre quelques secondes au micro-ondes le beurre découpé en morceaux.
- Dans un autre saladier, mélanger vigoureusement les œufs, le sucre, le sel, la vanille et le rhum.
- Y ajouter le beurre fondu.
- Verser ensuite dans la préparation obtenue la poudre d'amandes et la farine, puis mélanger le tout.
- Beurrer un moule et y verser la préparation.
- Enfourner pendant 20 minutes.
- Une fois le pithiviers refroidi, le démouler.

Le glaçage

- Mélanger le sucre glace tamisé au blanc d'œuf, puis ajouter quelques gouttes de citron afin d'obtenir un mélange onctueux.
- Verser une première couche de glaçage sur le pithiviers puis laisser croûter et renouveler l'opération en fonction de l'épaisseur du glaçage souhaitée.
- Terminer en décorant avec des fruits confits.



Bloc-notes



A series of horizontal dotted lines for writing, spanning the width of the page.



Bloc-notes

A series of horizontal dotted lines for writing, spanning the width of the page.





Cultures **SUCRE**

L'ASSOCIATION DES PLANTEURS DE BETTERAVES ET DES SUCRIERS FRANÇAIS.

Le sucre, ingrédient de référence en pâtisserie, est d'origine naturelle. Il est extrait de la betterave sucrière (en France métropolitaine) ou de la canne à sucre (dans les DROM). Riche de son patrimoine culinaire mondialement reconnu, la France possède des spécialités sucrées dans chacune de ses régions. Des cannelés au kouign-amann en passant par le kouglof, suivez-nous dans ce livret de recettes pour un petit tour de France !

Pour en savoir plus sur le sucre,
de son origine agricole à ses utilisations :

www.cultures-sucre.com

[@cultures_sucre](https://www.instagram.com/cultures_sucre)

