

Gâteau de Pâques

Ingrédients pour une plaque à pâtisserie de Ø 28cm

Pour la pâte

130 g de farine d'épeautre
20 g de farina
50 g de sucre pincé sel
100 g de beurre froid
1 œuf

Pour la garniture

6 dl de lait
100 g de sucre
1/2 sel de cuillère à café
80 g de semoule
20 g Farina Bona
4 jaunes (petits aux œufs de taille moyenne)
4 blancs d'œufs
50 g de noisettes broyées
1 de jus de citron et le zeste
1 dl de crème
Cassis, canneberges ou raisins secs
Sucre en poudre et fleurs pour la décoration

Préparation

Pour la pâte brisée, farine d'épeautre, farina bona, mélanger le sucre et le sel dans un bol. Ajoutez le beurre froid en morceaux et frottez le tout avec vos mains pour former une masse friable. Ensuite, ajoutez l'œuf et mettez le tout ensemble pour obtenir une pâte molle, ne pas pétrir. Couvrez la pâte et laissez-la refroidir au moins une demi-heure.

Pour la garniture, faites bouillir le lait avec la moitié du sucre (50g) et du sel en remuant. Ajoutez ensuite la semoule et le Farina bona et laissez mijoter en remuant constamment jusqu'à ce qu'une bouillie épaisse se forme. Retirer du feu et laisser refroidir.

Pendant ce temps, étalez la pâte brisée. Cela fonctionne mieux entre deux papiers de cuisson. Placez dans un moule à charnière d'environ 26-28cm de diamètre, percez avec une fourchette et laissez refroidir.

Si la bouillie n'est que tiède, ajoutez les jaunes, le jus et les écorces de citron, les noisettes râpées, la crème et les baies et mélangez bien. Battez bien les blancs d'œufs avec une pincée de sel et le reste du sucre (50g). Soulevez délicatement les blancs d'œufs sous la masse de semoule. Étaler le mélange sur la pâte.

Cuire le gâteau dans le four chauffé à 180 degrés dans la moitié inférieure pendant environ 45 minutes. Retirer et laisser refroidir légèrement. Enfin, saupoudrez de sucre en poudre et décorez des fleurs colorées.

Référence : https://berggenuss.berghilfe.ch/rezepte/osterkuchen-alla-farina-bona?gclid=EA1aIQobChMI8JlGqPU4QIVfdRCh1G6wQoEAAYAAEgLaTfd_BwE