

# Cours de Cuisine

Avec Monique et Jacqueline



## Maison de quartier de Bregille

Lundi 20 Avril 2015

### 2ème recette du jour : Gâteau "œurcuil"

- Ingrédients :**  
 500g (tant pour tant)  
 250g sucre glace  
 250g poudre d'amande  
 12 blancs d'œufs  
 200g sucre en poudre  
 300g de pralin  
 250g de beurre  
 Pâte d'amande  
 Sucre glace

- Battre les blancs avec le sucre.  
 Mélanger les blancs + la préparation tant pour tant.  
 Cuire dans 2 tôles (avec papier sulfurisé graissé)  
 Faire une crème avec le pralin et le beurre ramolli  
 Fourrer le gâteau avec la crème, le recouvrir avec la pâte d'amande (pour étendre la pâte d'amande, utiliser le sucre glace)  
 Temps de cuisson pour les fonds : 20 mn à 180°  
 Pour des tôles de 26 cm Par tôle :  
 - 90 gr de blancs d'œuf ou 3 blancs d'œufs (1 blanc = environ 40 gr)  
 - 50 gr de sucre en poudre à faire soi-même :  
 - 125 gr de 'tant pour tant', soit :  
 - 62,5 gr de sucre glace +  
 - 62,5 gr de poudre d'amande



### 3ème recette du jour : Tarte à la nougatine

Recette de Claude Arcier

- 1) Faire bouillir le sucre, le beurre, la crème et le miel.
- 2) Ajouter les amandes et bien remuer le mélange pâteux.
- 3) verser ce mélange sur la pâte feuilletée.

- 4) Chauffer le four à 230°.
- 5) Laisser cuire 10 à 15 minutes en surveillant bien, cela va très vite et il ne faut pas que cela noircisse.
- 6) Retirer du four dès coloration.
- 7) Laisser refroidir et ensuite couper de petits rectangles avec des ciseaux.

- 1 pâte feuilletée de bonne qualité  
 75g de beurre  
 125g d'amandes effilées  
 125g de sucre  
 1 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse  
 1 cuil. à soupe de miel

*C'est super super bon.....et si facile à faire !*

