

Le périgourdin

1 moule à génoise de 24 cm de diamètre

Ingrédients :

250 gr de sucre

150 gr de noix moulues

125 gr de farine

200ml d'huile

4 œufs

2 cuillères à café de levure

1 pincée de sel, 1 cuillère à soupe d'eau-de vie

Pour le décor :

100 gr de pâte d'amandes colorée en vert

8 moitiés de noix

Sucre glace

Dans un saladier, versez les ingrédients dans l'ordre, sucre, noix moulues farine, huile, œufs entiers, la levure, sel et l'eau-de- vie

Puis mélangez au fouet

Dans un moule à génoise, beurré et fariné versez la préparation et faites cuire 45 mn environ à feu doux th 5 (150 °c)

Ensuite sortez votre périgourdin et couvrez-le 5 mn pour démouler

On peut ajouter les blancs en neige, le gâteau est alors plus léger mais le goût est différent

Si vous préférez un gâteau plus élaboré, vous pourrez le fourrer d'une crème au beurre faite en fouettant, au batteur, 150 gr de beurre mou ,100gr de sucre en poudre et 30 ml d'eau-de-vie ou de cognac

Décor : poudrez le gâteau de sucre glace avec un tamis, puis faites 4 boulettes avec la pâte d'amandes, coupez-les en deux et posez ½ noix sur chacune et disposez-les sur le gâteau

Peut se faire 3 à 4 jours à l'avance ou se congeler