

PAIN DE GENES A L'ORANGE



<i>Recette</i>	<i>Fabrication</i>	
<p><u>Base :</u> 450 gr de pâte d'amandes 400 gr d'œufs 135 gr de beurre fin 37 gr de farine 37 gr de fécule 175 gr de raisins secs 50 gr d'amandes effilées 25 gr de Cointreau</p>	<p>Détendre progressivement la pâte d'amandes avec les oeufs. Monter au ruban. Tamiser la farine et la fécule. Fondre le beurre. Détendre le beurre avec l'appareil monté. Verser dans l'appareil le beurre détendu et les poudres en pluie tout en mélangeant délicatement. Incorporer les amandes effilées et les raisins secs puis le Cointreau. Mettre en moules et cuire.</p>	
<p><u>Matériel :</u> Base :</p>	<p><u>Cuisson :</u> 180°C</p>	<p><u>Durée :</u> 40 minutes</p>