

## Voyageur et compote de cranberries



Pour un moule à manqué de 22/ 24 cm soit pour 8/10 pers.

**Ingrédients pour la pâte d'amande maison :** 250g d'amandes mondées entières ou en poudre, 250g de sucre glace, QS (quantité suffisante) de blancs d'œufs (2 pour moi)

Broyer finement au robot coupe les amandes et le sucre, ajuster la consistance avec les blancs d'œuf pour obtenir une pâte lisse.

**Ingrédients pour le gâteau :** 250g de pâte d'amande, 250g d'œufs, 50g de beurre, 45g de farine, 8g de fécule ou de maïzena, 3g de levure chimique.

**Ingrédients pour le sirop :** 100g d'eau, 135g de sucre, 12g de rhum, le zeste râpé d'un citron.

Faire un sirop en portant juste à ébullition le sucre et l'eau. Le laisser tiédir et ajouter le rhum et les zestes. Si nécessaire ramollir 30 secondes la pâte d'amande au micro-ondes pour l'assouplir. Dans le bol du robot muni du fouet, battre la pâte d'amande avec 1/4 des œufs puis ajouter progressivement le reste des œufs et fouetter le tout une dizaine de minutes jusqu'au refroidissement. L'appareil doit faire le ruban. Pendant ce temps tamiser la farine, la fécule et la levure et faire fondre le beurre.

Quand le mélange œufs pâte d'amande est à bonne consistance en prélever une petite partie et la mélanger au beurre fondu chaud. Incorporer délicatement à la maryse les poudres tamisées, puis ajouter à la fin le mélange avec le beurre fondu ce qui évite de faire retomber l'appareil. Enfourner à 170°/180° pendant 20/25 min, le gâteau doit être doré et ferme sous le doigt.

Au sortir du four, puncher (imbiber le gâteau avec le sirop) au pinceau la surface du gâteau avec le sirop parfumé tiède, le retourner sur le plat de présentation et puncher généreusement l'autre face. Le laisser refroidir.

**Pour la compotée de cranberries :** 240 g de cranberries fraîches (ou surgelées), 200 g de sucre, 0,25 l d'eau

Faire bouillir l'eau et le sucre dans une casserole. Ajouter les cranberries. Réduire le feu et attendre que les cranberries éclatent (environ 15 minutes). Laisser tiédir. Recouvrir la surface du gâteau de compotée de cranberries.