

Ingrédients pour 1 pithivier 8 personnes environ

250 gr pâte feuilletée faite maison ou surgelée

Faite maison :

250 gr farine

125 gr d'eau

170 gr de beurre manié pour le tourage de la pâte (80 gr farine + 80 gr de beurre)
ou si vous pouvez procurer du beurre ou margarine de tourage à la place.

6 tours simple suffisent avec 1/2h de repos entre chaque tour au frigo.

Crème d'amandes

100 g de poudre d'amandes

100 g de sucre semoule

100 g de beurre

3 jaunes d'oeufs

5 cl de vieux rhum

Crème pâtissière

25 cl de lait

2 jaunes d'oeuf

70 g de sucre semoule

40 g de farine

2 cl de vanille liquide

Préparer la crème pâtissière :

Faire bouillir le lait avec la vanille.

Dans un saladier, mélanger les jaunes d'oeufs avec le sucre semoule

Ajouter la farine, mélanger à nouveau.

Verser le lait bouillant, mélanger et verser dans la casserole.

Faire bouillir en remuant constamment, sans faire brûler la crème.

Débarrasser et faire refroidir rapidement sur glace.

Confectionner la crème d'amandes :

Dans un saladier, travailler le beurre en pommade avec le sucre semoule.

Ajouter les jaunes d'oeufs, mélanger jusqu'à incorporation complète.

Ajouter la poudre d'amandes et le rhum, travailler à nouveau.

Réserver au frais

Mélanger la crème pâtissière complètement froide à la crème d'amandes.

Utiliser aussitôt

Après avoir abaissé la pâte faites un disque de 25 cm environ de diamètre qui servira de

chapeau un de 20 cm qui servira de base ou la pâte d'amande sera étalée régulièrement en s'arrêtant à environ 2 cm en parallèle de tout son périmètre.

Sur cette bande non garnie de pâte passez du jaune d'oeuf au pinceau afin de coller le disque supérieur que vous poserez une fois la pâte d'amande étalée en appuyant légèrement tout le tour afin de bien coller l'ensemble.

CONSEIL : sur le dessus du couvercle en son centre percez un trou avec le pointe d'un couteau pour que celui ci serve de cheminée.

Sur tout le périmètre et en perpendiculaire vers le centre du pithivier faites des incisions tous les 1 à 2 cm d' intervalle sur les deux épaisseurs de pâte qui sont collées au jaune d'oeuf.

Dorez toute la surface au jaune d'oeuf dilué avec de l'eau et avec la pointe du couteau incisé pour dessiner selon votre inspiration du moment.

Mette le pithivier 1 heure au frigo ,le redorer et enfournez four préchauffé à 200 ° pendant 10 minutes et ensuite 170° pendant 20 minutes.

Bon Appétit !