

SOLEIL DE MARCILLAC

(Recette de Nicole FAGEGALTIER – Le Vieux-Pont à Belcastel)

Ingrédients pour 8 personnes :

350 g de farine T55
150 g de poudre d'amande
150 g de sucre semoule
1 sachet de levure chimique
4 œufs
125 g de beurre fondu
1 sachet de sucre vanillé
QS de sucre en grains ou d'amandes effilées

Mélanger la farine, la poudre d'amande et la levure. Ajouter 3 œufs et 1 blanc (*garder le jaune pour la dorure*) battus avec les sucres et le beurre fondu. Suivant votre goût, vous pouvez également ajouter de la fleur d'oranger ou des zestes de citron. Vous obtenez une sorte de pâte brisée que vous rassemblez en boule.

Étaler cette pâte en un disque d'environ 20 à 25 cm de diamètre. Utiliser alors vos qualités artistiques pour transformer ce rond de pâte en un beau soleil que vous badigeonnerez ensuite de jaune d'œuf.

Parsemer de sucre en grains ou d'amandes effilées. Cuire à 180° pendant 30 minutes environ.

