

Gâteau de la Pentecôte – Colombier Marseillais

Pour un moule de 20 cm :

150 gr de melons et abricots confits*

30 gr d'écorces d'oranges confites

80 gr de poudre d'amande

20 gr de féculé de maïs (ou PdT)

20 gr de farine + 1 c à s

60 gr de beurre fondu

150 gr de pâte d'amande**

3 œufs

3 c à s de rhum (ou Grand Marnier ou Kirsch...) ***

30 gr de sucre

Pour le glaçage / finition :

100 gr de sucre glace

20 ml de jus d'orange ou de citron

100 gr d'amandes effilées

Ecorces d'oranges confites



PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180° C.

Couper les fruits confits et les écorces en très petits morceaux. Les mélanger avec une cuillerée à soupe de farine, pour séparer les morceaux et éviter qu'ils tombent au fond du moule. Mélanger la poudre d'amande, la féculé et la farine. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Dans le bol d'un robot mixeur, mettre la pâte d'amande et les jaunes d'œuf. Mixer jusqu'à obtenir une purée lisse. Ajouter le beurre fondu puis le rhum et mixer à nouveau. Lorsque la préparation est homogène, la transvaser dans un récipient. Ajouter la poudre d'amande / féculé / farine et bien mélanger, avec une cuillère ou spatule. Batta les blancs en neige. Ajouter le sucre et continuer de battre jusqu'à ce qu'ils soient brillants. Les incorporer soigneusement et délicatement à la pâte. Ajouter les morceaux de fruits confits. Ils ont tendance à se coller entre eux, même avec la farine. Il faut faire preuve d'un peu de patience, les décoller et les ajouter petit à petit. Verser dans un moule beurré. Enfourner et cuire une trentaine de minutes. Laisser tiédir et démouler délicatement.

Pour le glaçage / finition :

Torréfier les amandes à la poêle, sans matière grasse. Elles doivent légèrement colorer.

Laisser refroidir.

Mélanger soigneusement le sucre glace et le jus d'orange. Répartir sur le gâteau froid. Ne traînez pas trop car le mélange durcit assez vite. Saupoudrer avec les amandes effilées et ajouter quelques morceaux d'oranges confites.

**Sous réserve de modifications.
Ne pas jeter sur la voie publique.**

ACTIVITÉS PLANDAENNES

Mai Juin 2018

Marché Artisanal-Floral

Ascension 2018

JEUDI 10 MAI

Place de la Mairie 9h-18h

PLAN d'AUPS

SAINTE BAUME



Mairie de Plan d'Aups Sainte Baume

Email : animation@plandaups.fr Tel : 04.42.04.50.10

Office du Tourisme : 04.42.72.32.72

Mardi 01 Mai :

Troc du jardinier de 9h30 à 13h
à la maison de pays
Organisation : Collectif Citoyen



Jeudi 10 mai :

Marché Artisanal-Floral
de 9h à 18h
à la maison de pays



Samedi 12 Mai :

Concert à Saint Maximin
au profit de la restauration des vitraux
de la grotte Marie-Madeleine-ste-BAUME
20h30 en la Basilique
Direction : Annick DESCHAMPS



Dimanche 13 Mai :

Rencontre placomusophile
de la sainte baume
de 8h30 à 17h30
à la maison de pays
Organisation :
Les collectionneurs de la sainte baume



Mardi 15 Mai :

Récolte de linge
à la maison de pays de 9h à 11h30
Organisation : ASP



Dimanche 20 Mai :

Promenez-vous dans un haut vallon de la Sainte Baume.
Inscription au siège du CEN PACA: 04 42 20 03 83

Dimanche 20 et lundi 21 Mai :

Pèlerinage de Provence.
Renseignements au 04 42 04 54 84
Messe à 10h30
à l'Hostellerie de la Sainte Baume



Samedi 26 Mai :

La baume ensouleïado :
repas des adhérents et concours de boules
s'inscrire par avance au 06 14 68 26 22 ou au 06 70 07 13 64

Samedi 2 Juin :

Grande fête des voisins
à partir de 12h30
sous la halle de la maison de pays
Concert de Gospel : 19h



Dimanche 3 Juin :

Inauguration du
Parc Naturel Régional de la Sainte Baume
Renseignements : 04.42.72.35.22
Exposition au Corbusier
Fond TROUIN-CORBUSIER de 10h à 18h



Samedi 16 juin :

Pièce de théâtre
21h à la Maison de Pays
Entrée 10 €

