Tarta de San Marcos (gâteau)

Provincia

León

Ingrédients

(pour 4-6 personnes)

Pour préparer le gâteau :

- 3 œufs.
- Le poids des œufs en sucre.
- Le poids de 2 œufs en farine.
- 100 gr de beurre.
- Beurre pour tartiner le moule.
- 2 cuillères à soupe de farine pour saupoudrer le moule.
- Une pincée de sel.

Pour préparer la farce :

- 3 œufs.
- Le poids de 3 œufs en sucre.
- Crème fraîche.

Préparation

Séparez le blanc du jaune des œufs. Placez le blanc des œufs dans un bol avec une pincée de sel et battez en neige. Ajoutez, une fois fouettés, les jaunes des œufs et après, le sucre. Remuez sans arrêt pendant 10 minutes, temps après lequel, ajoutez la farine petit à petit et, à la fin, le beurre fondu. Placez dans un moule rond préalablement beurré et saupoudré de farine.

Mettez au four doux pendant 45 minutes. Une fois dehors du four et déjà froid, il peut être farci selon le goût.

Pour la préparation de la farce, faites une incision peu profonde (1 cm) avec un couteau à mi-hauteur du gâteau entier. Mettez un fil de coudre par la fissure, croissez les extrêmes et tirez doucement. Ainsi le gâteau sera parfaitement coupé en deux moitiés. Séparez les deux moitiés, tartinez de crème fraîche et remettez les deux moitiés ensemble. Tartinez plus légèrement celle-ci avec le reste de la crème fraîche et décorez la base.

D'autre part, dans une casserole mettez au feu le sucre avec quelques cuillerées d'eau. Faites bouillir à feu moyen. Lorsque vous faites bouillir, ajoutez un demi-verre d'eau et faites le sirop. Lorsque le sirop est tiède (jamais chaud), mélangez-le avec les jaunes des œufs petit à petit, en remuant pour obtenir un mélange très uniforme. Retirez du feu et laissez refroidir. Une fois qu'il est tiède, tartinez avec un pinceau plat toute la partie supérieure du gâteau.

Décorez au-dessus avec crème fraîche en forme de noisettes.

Copyright © 2021 Junta de Castilla y León - Consejería de Cultura y Turismo