



# St Valentin

Recette familiale

Pour 4 à 5 personnes

Cuisson : 15 minutes

Ingrédients :

250 g de poudre d'amandes

50 g de cacao en poudre

225 g de sucre en poudre + 75 g

6 blancs d'œufs frais

1 cuillère à soupe de miel

300 g de crème UHT

50 g de gélatine

100 g de chocolat blanc

150 g de cerises confites

Pâte d'amande rose et verte claire

Cerises confites pour la décoration

Faire macérer 100 g de cerises confites dans du kirsh.

Préchauffer le four (thermostat 6 à 180°C).

Dans un premier temps mélanger la poudre d'amandes, le cacao en poudre et 225 g de sucre en poudre dans un saladier.

Dans un bol monter les blancs d'œufs et les 75 g de sucre en poudre restant.

Ajouter le miel.

Verser le contenu du bol dans le saladier et mélanger le tout.

Étaler la préparation sur 2 plaques 60x40.

Faire cuire au four pendant 15 minutes.

Dans une casserole faire chauffer 100 g de crème UHT, y incorporer le chocolat blanc et la gélatine.

Laisser refroidir puis rajouter les 200 g de crème préalablement montée bien ferme.

Découper en forme de cœur les plaques de biscuit à l'aide d'un support cartonné.

Sur le premier biscuit, verser la crème blanche en incorporant les cerises confites macérées et coupées en petits morceaux.

Recouvrir avec le deuxième biscuit et lisser à l'aide d'une spatule la crème sur le bord du gâteau.

Disposer à intervalle régulier les cerises confites coupées en deux sur le bord dans la crème blanche.

Recouvrir le dessus de la pâte d'amande de couleur rose.

Décorer avec 3 cerises confites et la pâte d'amande verte découpée en feuilles.

À déguster mais surtout à offrir