

Gâteau de Saint-Jacques

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Préparation

La "**tarta de santiago**" est une spécialité de la Galice (extrémité nord-ouest de l'Espagne) qui date du XVIème siècle. Ce gâteau est devenu célèbre dans le monde entier grâce au pèlerinage de Saint-Jacques-de-Compostelle. Il est dégusté en juillet. L'ingrédient principal est la poudre d'amande. D'où son goût fort d'amande... Cette 'tarta de santiago' s'appelle aussi **gâteau de Saint-Jacques**



Pour: 6 à 8 personnes
Four : 180 °C
Cuisson : 30-40 minutes
Préparation : 20 minutes

Ingrédients

4 oeufs
250 g de sucre en poudre
250 g de poudre d'amande
1/2 cc de cannelle
1 citron non traité
50 g de sucre glace (décor)
beurre (pour le moule)

Réalisation

Préchauffer le four à 180°C. Préparer vos ingrédients. Dans un récipient, mélanger le sucre, la poudre d'amande, la cannelle et le zeste de citron.



Casser les oeufs et les battre. Ajouter progressivement les oeufs battus et mélanger avec une spatule souple jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène



<http://www.uneplacepourledessert.com>

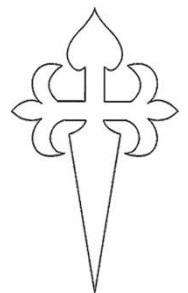
Beurrer un moule de 22 cm de diamètre et y verser la préparation



Placer le moule au four à 180° C pour 35 à 40 minutes jusqu'à ce que le dessus du gâteau soit doré et que la pâte soit cuite (tester au couteau). Laisser refroidir et démouler sur un plat.



Reproduire sur un bristol ou carton une croix de Saint-Jacques (dénichée facilement sur le net) et découper-la. Placer-la au centre du gâteau et saupoudrer généreusement de sucre glace.



Enlever délicatement la croix. Détailler les parts et déguster !

