



# Recette du cake d'amour de Peau d'Âne



## ÉTAPE 1

Préchauffe le four à

- 1 faute ; 180 degrés
- 2 fautes ; 220 degrés
- 3 fautes ; 90 degrés

## ÉTAPE 2

Fais fondre

- 1 faute ; 30 grammes
- 2 fautes ; 50 grammes
- 3 fautes ; 100 grammes

de beurre dans une petite casserole.



## ÉTAPE 3

Mélanges

- 1 faute ; 1 oeuf
- 2 fautes ; 2 oeufs
- 3 fautes ; 4 oeufs

avec 150 g d'amandes en poudre et 150 grammes de sucre glace dans un bol et mélange au batteur, jusqu'à obtenir un mélange moussu jaune pâle.

## ÉTAPE 4

Monte les blanc en neige, en versant

- 1 faute ; 20 grammes
- 2 fautes ; 100 grammes
- 3 fautes ; 200 grammes

de sucre semoule en pluie.

## ÉTAPE 5

Ils doivent avoir une consistance ferme. Verse le beurre fondu dans la préparation aux amandes, ajoute un tiers des blancs et mélange doucement à l'aide d'une spatule en bois tout en versant la farine en pluie. Incorpore le reste des blancs, très délicatement pour ne pas les faire retomber.

## ÉTAPE 6

Verse avec précaution un tiers de cette pâte dans le moule, et parseme de la moitié des pépites de chocolat. Couvre d'une deuxième couche de pate; parsème encore de pépites, puis recouvre du reste de pâte. Met à cuire

- 1 faute ; 30 minutes
- 2 fautes ; 10 minutes
- 3 fautes ; 50 minutes

puis vérifie la cuisson en piquant une lame de couteau, elle doit ressortir sèche.

## ÉTAPE 7

Démoule sur une grille, et lorsque le gâteau a refroidi, saupoudre de sucre glace. Sers au dessert, ou pour un goûter gourmand.

Peau d'Âne prend donc sa farine, qu'elle avait fait bluter exprès, pour rendre sa pâte plus fine, son sel, son beurre et ses œufs frais, et pour bien faire sa galette, s'enferme seule en sa chambrette, d'abord elle se dégrassa, les mains, les bras et le visage, et prit un corps d'argent, que vite elle laça, pour dignement faire l'ouvrage, qu'aussitôt elle commença. On dit qu'en travaillant un peu trop à la hâte, de son doigt par hasard, il tomba dans la pâte, un de ses anneaux de grand prix ; mais ceux qu'on tient savoir la fin de cette histoire, assurent que par elle exprès il y fut mis. [...] On ne pétrit jamais un si friand morceau, et le prince trouva la galette si bonne, qu'il ne s'en fallut rien que d'une faim gloutonne, il n'avalât aussi l'anneau.

