



Gâteau Hollandais

Pour une plaque à gâteau de 30 cm de diamètre

450 g de pâte feuilletée
3-4 cuillères à soupe de confiture d'abricot
100 g de beurre
125 g de sucre
1 zeste de citron
1 pincée de sel
125 g d'amandes moulues
2 œufs
1 cuillère à soupe de Kirsch (facultatif)

Décor

Sucre glace
Jus de citron

Etendre la pâte et la mettre dans la plaque graissée. Garder les chutes de pâtes pour la décoration.

Sur le fond de la pâte, tartiner la confiture d'abricot

Mélanger dans une terrine le beurre en mousse avec le sucre, le zeste de citron, la pincée de sel, les amandes moulues, les œufs et le kirsch.

Etendre la masse sur la pâte

Décorer le gâteau avec des bandes étroites de pâte disposées en treillis

Cuire 25 min au four à 180°C

Quand le gâteau est refroidi, glacer la surface avec du sucre glace additionné d'un peu de jus de citron