



## LE PÉRICOURDIN

**Préparation:** 10 mn

**Cuisson:** 40 mn Th. 6 ou 205°

**Ingrédients pour 8 à 10 parts:**

Versez du sucre jusqu'au niveau 3 dl (200 g environ),  
des noix moulues jusqu'à 6 dl (soit 150 g),  
de la farine jusqu'à 8 dl (125 g),  
de l'huile jusqu'à 1 litre (2 dl)  
4 œufs  
2 cuillères à café de levure  
1 cuillère à soupe d'eau de vie

**Décor:**

100 g de pâte d'amandes colorée en vert  
8 moitiés de noix  
sucre glace

**TUPPERWARE utilisés:**

Pichet Gradué D 18  
Racloir D 9  
Mignonnette C 4  
Ami Meunier D 20

Versez les ingrédients dans l'ordre dans le Pichet Gradué et mélangez bien au Racloir. Versez dans un moule à génoise de 24 cm de diamètre beurré et fariné et faites cuire 45 mn environ à four doux. Couvrez 5 mn pour démouler.

On peut aussi ajouter les blancs en neige: le gâteau est alors plus léger, mais le goût différent. Si vous préférez un gâteau plus élaboré, vous pourrez le fourrer d'une crème au beurre faite en fouettant bien, au batteur, 150 g de beurre mou avec 2 Mignonnettes de sucre en poudre, 2 cuillères à soupe d'eau et 3/4 de Mignonnette d'eau de vie ou de Cognac.

**Décor:**

Poudrez le gâteau de sucre glace avec l'Ami Meunier, faites 4 boulettes avec la pâte d'amandes, coupez-les en deux, posez 1/2 noix sur chaque et disposez-les sur le gâteau.