

Vert-vert

Préparation : 1 h, cuisson génoise : 35 mn, montage du gâteau : 30 mn.

Moule à manqué de 24 cm.

Génoise : 3 œufs, 150 g de sucre, 125 g de farine, 50 g d'amandes en poudre, 25 g de beurre.

Crème au beurre : 2 blancs d'œufs, 125 g de sucre, 1/2 livre de beurre, 100 g d'amandes en poudre, 6 c à soupe de sucre, 300 g de fondant blanc, kirsch, colorant vert, vermicelles en sucre verts.

Génoise : Sur feu doux, battre les œufs entiers avec le sucre, retirer du feu lorsque le doigt a trop chaud et continuer à fouetter jusqu'à ce que le volume ait doublé.

Ajouter la farine tamisée, les amandes en poudre, puis le beurre fondu. Verser dans le moule beurré, fond garni d'un papier sulfurisé beurré et mettre au four moyen 200° (4-5 au thermostat).

Ne pas ouvrir la porte pendant 15 mn, puis vérifier la cuisson. Attendre quelques minutes four ouvert pour retirer le gâteau et le faire refroidir.

Crème au beurre : Faire cuire le sucre humecté jusqu'à ce qu'une goutte tombant d'une fourchette laisse un fil.

Le verser en mince filet sur les blancs fouettés très ferme en continuant à fouetter jusqu'à refroidissement.

Ajouter le beurre ramolli en pommade, puis la poudre d'amandes.

Couper la génoise en 3 disques. Les imbiber d'un sirop fait avec les 6 c de sucre en poudre humecté bouilli, refroidi, parfumé au kirsch.

Tartiner chacun de crème au beurre, les poser les uns sur les autres, garnir le tour du gâteau de crème au beurre. Mettre au frais jusqu'au lendemain.

Mouiller le fondant de 2 c à soupe d'eau, le faire tiédir au bain-marie, le colorer légèrement. Le verser sur le gâteau, lisser à la spatule. Foncer le restant du fondant. Décorer le gâteau.



Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.