



Tôt-fait landais très bon

• Préparation : 20 min * Cuisson : 15 min

* Pour 4 à 5 personnes

- 250 g de farine • 75 g de pignons de pin
- 150 g de beurre • 230 g de sucre en poudre • 3 œufs
- 1 cuil. à café d'eau de fleur d'oranger • Sel.

■ Faites fondre doucement 125 g de beurre. Préchauffez le four à th. 7 (210 °C). Dans une terrine, versez la farine en fontaine et ajoutez 200 g de sucre, 1 pincée de sel, les œufs battus en omelette et l'eau de fleur d'oranger.

■ Mélangez bien le tout en pétrissant à la main, puis incorporez le beurre fondu tiède, en pétrissant la pâte vigoureusement.

■ Beurrez une plaque à pâtisserie et farinez-la légèrement. Étalez la pâte au rouleau sur un peu moins d'1,5 cm d'épaisseur. Disposez-la sur la plaque, répartissez les pignons dessus et saupoudrez avec le reste de sucre.

■ Glissez la plaque au four et laissez cuire pendant 15 à 20 min. Quand le tôt-fait est cuit, laissez-le refroidir, puis détachez-le de la plaque en glissant une lame souple sous le gâteau (procédez très délicatement, car il est friable). Servez ce gâteau tiède ou froid.

Le conseil de Guide Cuisine

Selon les poids et taille, les œufs sont classés par calibres, de la catégorie 1 pour les œufs de 70 g et plus, à 7 pour ceux de moins de 45 g. Pour cette recette, utilisez des œufs de poids standard : de catégorie 3 (60/65 g) ou 4 (55/60 g).



Quel vin servir ?

Un floc de Gascogne ou un pineau des Charentes, à 10 °C.

Version salée du 20/09/2022

- faire fondre 150g de beurre
- Dans une terrine, verser 250g de farine (2/3 ble + 1/3 gaude), sel, 3 œufs puis incorporez le beurre fondu.
- Rajouter 1 betterave rouge crue rapée et des graines de courge et pesto rouge etc...
- Mettre la pâte sur 1 plaque d'1,5 cm d'épaisseur environ.
- Mettre dans four chaud 210 °C 15 à 20 mn.
- Laissez refroidir puis coupez en morceaux.

Bon appétit!