

Pour 2 gâteaux de nouvel an

Pâte:

-700gr de farine

-3 œufs

-50gr de sucre

-225gr de beurre

-un peu d'eau

Travailler la farine, sucre + 2 jaunes d'œufs, beurre ramolli(température ambiante) et un peu d'eau.

Pâte assez molle.

Farce:

-1 dizaine de pommes coupées en tranches

-1 paquet de raisins de Corinthe

-150gr de sucre

-250gr de figues coupées en lamelles

-2 bols de noix coupées

Mélanger le tout avec les 3 blancs battus en neige. Laisser macérer le tout une nuit.

Séparer la pâte en 2. L'abaisser. Y mettre la moitié de la farce.

Rassembler les 2 bouts. Donner la forme d'une langue.

Déposer sur tôle beurrée et farinée. Badigeonner le dessus avec le jaune d'œuf.

Chaleur comme pour les tartes.

Surveiller jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Bonne dégustation

VINCENT