

# BRAS DE GITAN



Par

**Les motards poilus**

Dans

**Les motards poilus,  
cooking trip en  
méditerranée**

## INGRÉDIENTS :

- POUR LA GÉNOISE AUX AMANDES
- 50 g de farine
- 50 g d'amandes en poudre
- 1 c. à café de levure chimique
- 4 gros œufs
- 75 g de sucre en poudre
- Quelques gouttes d'extrait d'amande
- 1 c. à soupe de Grand Marnier ou autre alcool d'orange
- 2 c. à soupe de sucre en poudre
- POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE
- 300 ml de lait
- 2 jaunes d'œuf
- 65 g de sucre en poudre
- 40 g de farine de maïs
- 1 c. à soupe d'eau de vie ou de Kirsch Grand Marnier ou de pêche
- Quelques gouttes d'extrait d'amande
- POUR LE SERVICE
- 4 c. à soupe de confiture de cerise ou d'abricot
- 2 c. à soupe de sucre glace
- 3 c. à soupe d'amandes effilées légèrement grillées

## RECETTE :

1. Préparez la crème pâtissière : versez le lait dans une casserole avec les graines et la gousse de vanille fendue. Portez à ébullition, retirez du feu et laissez infuser jusqu'au retour à température ambiante.
2. Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre dans un saladier jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la fécule de maïs. Mélangez bien en prenant soin qu'il n'y ait pas de grumeaux.
3. Versez le lait dans un pichet, jetez la gousse de vanille. Rincez la casserole.
4. Versez le lait sur le mélange œufs/sucre et fouettant constamment puis transférez le tout dans la casserole. Faites épaisir à feu moyen en remuant sans cesse.
5. Transférez dans un bol et filmez au contact pour empêcher une peau de se former. Laissez refroidir et réservez au réfrigérateur.
6. Préchauffez le four à 180°C (th.6).
7. Graissez et tapissez une plaque à pâtisserie à bord de 30 x 20 cm de papier sulfurisé.
8. Dans un saladier, tamisez la farine, les amandes et la levure chimique. ajoutez une pincée de sel.
9. Fouettez les œufs et le sucre au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange soit mousseux puis ajoutez l'extrait d'amande. Incorporez très délicatement les ingrédients secs à l'aide d'une cuillère en métal.
10. Versez la préparation dans le moule, lissez la surface avant d'enfourner pour 10 à 12 minutes jusqu'à ce que la génoise

soit légèrement dorée.

11. Retirez la génoise du four. Démoulez sur une grille de refroidissement. Décollez le papier sulfurisé et laissez refroidir.
12. Une fois la génoise froide, posez-la sur un torchon légèrement humidifié. Étalez la confiture sur toute la surface en laissant une bordure de 2 cm. Recouvrez de crème pâtissière puis roulez délicatement en vous aidant du torchon.
13. Saupoudrez de sucre glace et d'amandes effilées grillées.