

# Une recette pour la Pentecôte

## LE COLOMBIER

Recette traditionnelle de la région de Marseille, le colombier se déguste le jour de la Pentecôte. La colombe rappelle l'Esprit-Saint descendu sur les apôtres 50 jours après Pâques.

Préparation : 20 min    Cuisson : 20 min    Niveau : facile

### Ingrédients :

125g d'amandes en poudre  
100g de sucre glace  
40g de farine  
1 demi-sachet de levure chimique  
3 œufs  
60g de beurre mou

### Puis :

100g de fruits confits  
100g d'orange confite  
Confiture d'abricot  
Amandes effilées  
Pâte d'amande.

### Préparation :

Préchauffer le four à 180°.

Mélanger dans une jatte la poudre d'amande avec le sucre glace, la farine et la levure. Ajouter les œufs.

Dans une autre jatte, ramollir le beurre et ajouter à la préparation. Agiter avec un fouet si le mélange n'est pas suffisamment homogène.

Beurrer et fariner un moule à manquer.

Verser la préparation dans le moule. Etaler ensuite sur la surface les fruits confits et les oranges confites coupées en morceaux.

Enfourner pendant 10 minutes. Baisser ensuite le thermostat à 150° et laisser encore entre 6 et 10 minutes, en surveillant la couleur du gâteau.

Démouler le gâteau.

Mettre des amandes effilées dans une poêle sans matière grasse pour les faire dorer quelques minutes, tout en remuant.

Etaler de la confiture d'abricot sur toute la surface du gâteau, puis les amandes effilées.

Au rouleau, étaler une bande de pâte d'amande verte pour la décoration. Etaler de la même façon de la pâte d'amande blanche : avec la pointe d'un couteau, dessiner une colombe et découper pour la déposer ensuite sur le gâteau.

