

Une recette pour la Toussaint

LE GATEAU DE SAINT JACQUES

C'est l'un des gâteaux espagnols les plus connus. Il est dégusté surtout en Galice, région où se situe Saint Jacques de Compostelle. En Espagne, on l'appelle « la tarta de Santiago ».

Préparation : 15- 20 min

Cuisson : 30 min

Niveau : facile



Ingrédients

- 250 g d'amandes en poudre
- 5 œufs
- 200 g de sucre en poudre
- un zeste de citron entier
- Une pincée de cannelle en poudre
- Une pincée de sel
- Du sucre glace pour la décoration

Préparation

- Beurrer un moule à manquer de 22 cm de diamètre environ, puis le fariner. (ou bien mettre un papier sulfurisé).
- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
- Mélanger les œufs avec le sucre, le sel, le zeste de citron et la cannelle, puis battre 30 secondes au fouet électrique jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux. Ajouter les amandes en poudre.
- Verser la préparation dans le moule et cuire à four chaud pendant 30 à 35 minutes environ. Le gâteau doit être doré et moelleux.
- Retirer du four, démouler le gâteau, et laissez refroidir.
- Placer le pochoir de la croix de Saint Jacques au milieu du gâteau, saupoudrer de sucre glace et retirer le pochoir.

A déguster en famille ou entre amis !

Le savais-tu ?

Saint Jacques, qui est prié à Saint Jacques de Compostelle, est l'un des apôtres de Jésus. Or il y a deux apôtres Jacques : l'un est appelé le mineur (car plus jeune), l'autre le majeur (car plus âgé). C'est ici de saint Jacques le Majeur dont il s'agit. Ses parents étaient Zébédée et Salomé. Il avait aussi pour frère l'apôtre saint Jean. On les surnomme tous les deux les « fils du tonnerre » car ils ont annoncé la Bonne Nouvelle de Jésus avec énergie. Saint Jacques de Compostelle est un des lieux de pèlerinage les plus fréquentés au monde, et ce, depuis les tout premiers siècles de la chrétienté.