

VASSILOPITA (pâtisserie grecque)



Facile

Préparation: 30 mn

Cuisson: environ 1 heure

Pour 8 personnes:

530 g de farine

4 œufs (blancs et jaunes séparés)

240 g de sucre

150 g de beurre mou

1 sachet de levure +1 pincée de bicarbonate

3,8 dl de jus d'orange

1 dl de cognac jus de citron

Zeste d'1 orange et d'1 citron

Quelques amandes et du sucre glace pour la déco

Préchauffer le four à 180°.

Au fouet ou éventuellement au robot, battre les jaunes avec le sucre et 2 càs d'eau jusqu'à l'obtention d'un mélange clair et mousseux. Ajouter le beurre mou et battre encore pendant quelques minutes.

Verser le jus d'orange et le cognac jus de citron, mélanger à la spatule avant d'incorporer la farine, le bicarbonate et la levure. Terminer en ajoutant les zestes. Mélanger.

Monter les blancs en neige et les ajouter délicatement en allant du bas vers le haut. Remplir un moule de 26 cm de diamètre et enfoncer légèrement quelques amandes ou des pignons sur le dessus.

Enfourner pour environ 60 mn.

Attendre un peu avant de démouler et laisser refroidir sur une grille.

Saupoudrer de sucre glace.