



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

---

**TEMPS DE PREPARATION: 25 mn**

### **PITHIVIERS**

#### **INGREDIENTS:**

Pâte Feuilletée

Crème d'Amandes

1 œuf

#### **METHODE :**

Le Pithiviers est originaire de la ville du même nom. Son feuilletage au beurre et sa crème d'Amandes font parties intégrante depuis longtemps du paysage culinaire Français, pour le plus grand plaisir de tous !

Prenez un morceau de pâte feuilletée et positionnez-le face à vous, comme à la fin d'un « Tour » (voir « Tour Simple »).Étalez-le à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, sur une épaisseur de 5 mm environ.

Vous devez obtenir une abaisse de feuilletage pouvant vous permettre de faire un disque de 25 à 30 cm de diamètre environ. Pour vous aidez, servez vous d'un petit couteau que vous passez autour d'un saladier retourné (du diamètre désiré) pour vous servir de modèle.

Réalisez cette opération une seconde fois, afin d'obtenir un deuxième disque.

Cassez l'œuf dans un bol, ajoutez une pincée de sel, et battez-le pour faire de la dorure.

Ensuite, prenez l'un des disques de feuilletage et dorez le bord sur 1 à 2 cm de largeur, puis garnissez de crème d'Amandes à l'aide d'une poche munie d'une douille unie de taille moyenne.

L'épaisseur de crème doit être de un à deux centimètre, et doit être en retrait par rapport au bord du disque de pâte feuilletée d'environ 2 cm.

Ensuite, déposez le second disque par dessus, et appuyez sur les bords du bout des doigts, dans le but de souder le feuilletage et de renfermer complètement la garniture.

Dorez le dessus du Pithiviers une première fois à l'aide d'un pinceau, puis chiquetez le Pithiviers avec la lame d'un petit couteau légèrement inclinée.

Laissez-le reposer pendant 12 heures environ.

Préchauffez votre four à 210°C (Thermostat 7) pendant 10 mn.

Dorez le Pithiviers une seconde fois, puis rayez le dessus à l'aide d'une pointe de couteau (rayures droites espacées de 1 cm environ), en faisant attention de ne pas percer le feuilletage.

Laissez cuire pendant 45 à 60 mn, tout en surveillant régulièrement la cuisson (voir rubrique « Conseils » et « Cuisson »).

A dégustez légèrement tiède, accompagné d'un verre de cidre, c'est un véritable régal !