

GALETTE AUX FRUITS SECS : LE VOYAGEUR

Prendre:

20 g de pistaches crues émondées.

20 g d'abricots secs coupés en lamelles.

20 g de pruneaux coupés en lamelles.

1 zeste de citron jaune.

Faire macérer le tout avec une cuillerée à soupe de liqueur d'orange au moins une heure (on peut même le faire la veille et le mettre au réfrigérateur)

Mettre deux oeufs entiers dans un saladier avec 50 g de sucre semoule. Mélanger grossièrement

puis ajouter :

une pincée de sel

50 g de poudre d'amandes

20 g de fécule de pomme de terre

60 g de beurre fondu chaud

Mélanger.

Ajouter les fruits macérés.

Préchauffer le four à 160°, prendre un moule à manqué bien beurré et mettre au fond un rond de papier sulfurisé.

Parsemer de 30 g d'amandes effilées le fond du moule et verser la préparation.

Enfourner à 160° pendant 30 minutes.

Surtout n'employer que de la fécule de pomme de terre, pas de farine, ni maïzena.

On peut le transporter facilement, on l'appelle « le voyageur »

Bon appétit, régaliez vous en randonnée!