



# Pain de Gênes de Danièle

## **Pour 6 à 8 personnes :**

- 125 g de beurre
- 300 g de sucre
- 5 œufs
- 100 g de farine
- 225 g d'amandes en poudre
- 2 cuillères à soupe de kirsch
- pour le nappage : 80 g de chocolat noir + 80 g de crème fraîche liquide

## **Préparation : env 20 mn, Cuisson : de 40 mn à 45 mn selon votre four.**

Préchauffer votre four à 150° (th 5). Beurrer un moule à manqué ou tapisser-le de papier sulfurisé.

Travailler le beurre à la spatule pour obtenir une consistance crémeuse. Ajouter progressivement les œufs un à un, en mélangeant bien à chaque ajout. Puis incorporer le sucre. Ensuite, mélanger l'appareil avec les amandes en poudre, le kirsch et en dernier la farine.

Verser dans le moule. Cuire 40 à 45 mn (vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau). Démouler tiède. Préparer la ganache (les carrés de chocolat vont fondre dans la crème fraîche bouillante hors du feu, à couvert), en napper le pain de Gênes. Déguster bien froid.

*Bon appétit !*

*NB : vous pouvez remplacer le kirsch par le rhum, mais dans ce cas le goût d'amandes sera un tout petit peu moins prononcé. Pour un nappage très brillant, rajouter une noix de beurre dans la ganache, bien remuer, et la répartir sur la surface du gâteau .*