



## Gâteau Hollandais

Pour une plaque à gâteau de 30 cm de diamètre

450 g de pâte brisée  
4-6 cuillères à soupe de confiture d'abricot  
50 g de beurre  
125 g de sucre  
1 zeste de citron  
1 pincée de sel  
125 g d'amandes moulues/noisettes moulues  
2 œufs  
1 cuillère à soupe de Kirsch (facultatif)

### Décor

Sucre glace

Jus de citron dilué avec un peu d'eau. Mélanger pour obtenir un mélange onctueux.

- Etendre la pâte et la mettre dans la plaque graissée. Garder les chutes de pâtes pour la décoration. Piquer la pâte avec une fourchette.
- Sur le fond de la pâte, tartiner la confiture d'abricot
- Mélanger dans une terrine le beurre en mousse avec le sucre, le zeste de citron, la pincée de sel, les amandes moulues, les œufs et le kirsch.
- Etendre la masse sur la pâte
- Décorer le gâteau avec des bandes étroites de pâte disposées en treillis
- Cuire 25-30 min au four à 180°C

Quand le gâteau est refroidi, glacer la surface avec du sucre glace additionné d'un peu de jus de citron

**Astuce : préférez une confiture bien dense (gélifiée) plutôt qu'une confiture liquide, ce sera plus facile pour répartir la farce aux amandes.**