**Recette des Pithiviers**

**L'Authentique Pithiviers : le Glacé**

Pour 6 personnes

Moule de 20 en

150g de poudre d'amandes

150g de sucre semoule

150g de beurre

3 œufs

1 soupçon de rhum (facultatif)

Fruits confits : bigarreaux et angélique

Glaçage royal :1 blanc d'œuf et 180g sucre glace, ou fondant blanc.

Mélanger le sucre et les amandes en poudre,

Ajouter les œufs et battre pour obtenir une crème.

Ajouter le beurre ramolli et le rhum, mélanger

Chemiser le fond d'une tourtière,

Beurrer le papier et les parois.

Verser la pâte.

Cuire au four à 180° de 30 à 35 minutes,

Démouler et laisser bien refroidir

Glacer avec la glace royale ou du fondant blanc et décorer avec les cerises et l’angélique.

Il peut se conserver une semaine dans un endroit frais.

**Le Pithiviers Feuilleté**

Pour 6/8 personnes – Moule de 24 cm

2 disques de pâte feuilletée

100g d'amandes broyées

100g de sucre semoule

100g de beurre

2 œufs plus 1 pour dorer la pâte

Vanille en poudre

1 soupçon de rhum (facultatif)

Réaliser la garniture avec es amandes broyées

 le sucre et les œufs. Bien mélanger.

Incorporer Ie beurre en pommade

et parfumer avec un peu de vanille en poudre et ie rhum.

Placer 30 mn au réfrigérateur.

Incorporer la garniture entre les disques de feuilletage.

Appuyer sur les bords pour, qu'ils soient bien soudés et les inciser en festons.

Dorer la surface et Ia rayer en rosace à l'aide d'un couteau.

Cuire au four à 200-220° durant 30 à 40 mn

Servir tiède ou tempéré