

Pavés au cognac et à l'orange

*Recette extraite du livre « Cognac et cuisine d'aujourd'hui »
de Françoise Barbin-Lécrevisse, édition Le Croît Vif*

Pour le sablé :

150 g de farine
125 g de beurre en pommade (mou)
60 g de sucre glace et ¼ de cuillère à café de sel fin

Chauffer le four à 180° (th. 6)

Mélanger tous les ingrédients en même temps et étaler la pâte obtenue (souple et non collante) dans un moule à manqué carré de 20/21 cm de côté (ou équivalent) tapissé de papier cuisson (en le laissant dépasser sur deux côtés opposés).

Cuire environ 20 minutes jusqu'à légère coloration.

Pour la crème au cognac et à l'orange :

2 œufs
120 g de sucre en poudre
2 cuillères à soupe rases de Maïzena
3 cuillères à soupe de cognac
20 cl de jus d'orange frais pressé (jus de 2 à 3 oranges)
1 cuillère à café rase de levure Alsacienne (poudre à lever)

Pendant la cuisson de la pâte sablée, battre au fouet électrique les œufs entiers et le sucre jusqu'à ce que le mélange gonfle et blanchisse.

Délayer la Maïzena avec le cognac et le jus d'orange, puis mélanger aux œufs battus en ajoutant la levure en pluie.

Verser sur la pâte dans le moule et remettre au four environ 25 minutes en surveillant (sortir quand la crème est prise).

Laisser tiédir ou refroidir avant de démouler en soulevant les bords qui dépassent du papier et couper des pavés.

Huum, un délice !
Bonne dégustation !