



Un joli gâteau au goût fin et délicat de dragées. On apprécie les couleurs raffinées des dragées de toutes les tailles pour le décor.

Pour 10/12 personnes

(vous pouvez aussi diviser les quantités de moitié pour en faire un plus petit !)

Préparation : 45 minutes

Cuisson : 25 minutes

Ingrédients

Pour le gâteau :

250 g de dragées
10 blancs d'œufs
150 g de sucre en poudre
150 g de farine
200 g de beurre salé

Pour le glaçage et le décor :

250/300 g de dragées blanches, ivoire, argentées
750 g de sucre glace
300 g de beurre mou
1 cuillère à café d'extrait de vanille ou d'amande

Préparation

Préchauffez le four à 200°C

Faites fondre le beurre et laissez-le refroidir.

Réduisez les dragées en poudre fine dans un mixeur. Montez les blancs en neige et mélangez délicatement la poudre de dragées, le sucre et la farine avec une

grande cuillère. Ajoutez enfin le beurre fondu, versez dans deux moules de 22 cm et enfournez.

Après 10 minutes, baissez la température du four et laissez cuire encore 15 minutes jusqu'à ce que le dessus des gâteaux soit ferme et bien doré. Sortez du four et laissez refroidir quelques minutes dans les moules puis sur une grille. Lorsque le gâteau est complètement refroidi, préparez le glaçage.

Dans un mixeur, fouettez le beurre puis rajoutez le sucre glace et l'extrait de vanille.

Coupez chaque gâteau en deux dans sa largeur afin d'obtenir quatre disques.

Montez les disques en étalant du glaçage entre chacun d'entre eux. Couvrez enfin tout le gâteau avec le reste du glaçage et lissez bien.

Décorez de dragées et servez.

Gâteau aux dragées

