



GÂTEAU AUX AMANDES

INGREDIENTS POUR 6 À 8 PERSONNES

200g d'amandes
250g de sucre
75g de beurre
4 œufs
50g de farine

Préchauffer le four à 185°.

Dans un bol mixeur, verser les amandes et les réduire en poudre. Ajouter 1 œuf entier et 3 jaunes. Faire tourner à nouveau le mixeur. Ajouter le sucre et le beurre fondu. Tourner. Ajouter la farine. Remixer.

Monter en neige les 3 blancs qui restent. Les incorporer délicatement au mélange.

Beurrer un moule à manqué et verser la préparation. Enfourner pendant 35min.

Saupoudrer de sucre glace et/ou d'amandes effilées. Déguster.