

AMANDIER (GATEAU FONDANT AUX AMANDES)

Ingrédients

150 g de poudre d'amandes

100 g de sucre

3 oeufs

1 pincée de levure chimique

70 g de beurre fondu mais pas chaud

Amandes effilées

Préparation

1. Préchauffez le four à 180°
2. Dans un saladier ou le bol de votre robot patissier, versez le sucre et les oeufs entiers.
3. Fouettez jusqu'à obtenir une texture homogène et mousseuse.
4. Ajoutez la poudre d'amande et la pincée de levure. Mélangez de nouveau jusqu'à ce que la poudre soit bien incorporée.
5. Versez le beurre fondu (mais pas chaud), mélangez.
6. Chemisez votre moule à cake ou beurrez-le. Versez la pâte à gâteau dans le moule et enfournez pour environ 30 minutes en vérifiant de temps en temps la cuisson.
7. 5 minutes avant la fin de cuisson , ajoutez les amandes effilées sur le dessus pour qu'elles dorent un peu.
8. Sortez du four, laissez tiédir puis démouler avant de srevir.