

Gâteau aux amandes

Pour 6 personnes



Ingrédients :

- 250 g de poudre d'amande,
- 140 g de sucre glace,
- 90 g d'amandes effilées,
- 2 citrons,
- 4 blancs d'œufs,
- 20g de beurre, 1 pincée de sel,
- ½cuil.à café de vanille.

Préparation :

1. Préchauffer le four à 5-6 (160).

Beurrer un moule à manquer.

Recouvrir le fond de papier sulfurisé puis beurrer ce dernier.

Parsemer les parois et le fond d'amandes effilées.

Réserver au frais pour bien faire adhérer les amandes.

2. Mélanger les amandes en poudres et 120 g de sucre glace dans un récipient.

Monter les blancs en neige ferme. Ajouter le reste de sucre glace et continuer de battre jusqu'à former une masse ferme et brillante.

Ajouter la vanille, le zeste râpé des citrons et une pincée de sel.

Incorporer en trois fois le mélange de poudre d'amande et de sucre.

3. Verser la pâte dans le moule et taper le fond sur le plan de travail afin de bien éliminer les bulles.

Enfourner pour 40 /45minutes.

Laisser complètement refroidir avant de démouler.

- *Présenter coupé en carrés.*