

Gâteau creusois aux amandes

La recette de Sabine

Les ingrédients

- 4 œufs 
- 150 g sucre 
- 100 g farine 
- 100 g beurre 
- 100 g de poudre d'amandes 
- 1 sachet de sucre vanillé 

Préparation

1. Séparer le blanc des jaunes d'œufs.
2. Blanchir les jaunes avec le sucre.
3. Ajouter le beurre fondu puis la farine (petit à petit)
4. Battre les blancs en neige très ferme et les incorporer au mélange.
5. Ajouter la poudre de noisettes ou d'amandes, et le sucre vanillé
6. Beurrer et fariner un moule à tarte puis verser la pâte (la couche ne doit pas être épaisse).
7. Mettre au Four, 15/20 mn , Ne pas mettre trop fort au four (pas plus de 15 min à 175°C). L'extérieur est doré , l'intérieur juste cuit