

GÂTEAU AUX AMANDES

Ingrédients :

6 œufs à température ambiante

250 g de sucre en poudre

300 g de poudre d'amande

8 gouttes d'extrait d'amande amère

150 g de beurre pommade (à température ambiante)

Préparation :

Etape 1 :

Préparation du gâteau : préchauffer le four à 170°C.

Etape 2 :

Fouettez les œufs avec le sucre en poudre pendant quelques minutes jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.

Etape 3 :

Ajoutez la poudre d'amande et l'extrait d'amande amère puis fouettez de nouveau.

Etape 4 :

Incorporez le beurre mou et fouettez bien jusqu'à l'obtention d'une pâte parfaitement homogène.

Etape 5 :

Versez l'appareil dans un moule de 20 cm de diamètre préalablement beurré.

Etape 6 :

Enfournez pour 40 mn à 1 heure (le temps de cuisson dépend

vraiment du four) jusqu'à ce la surface du gâteau soit bien dorée (vous pouvez également tester la cuisson en plongeant un couteau fin au cœur du gâteau, celui-ci doit ressortir maculée d'à peine un peu de pâte).

Etape 7 :

Laissez tiédir puis démoulez sur une grille