

Gâteau Rémois aux amandes (Sylviane F)

20 g de poudre d'amandes
70 g de beurre
165 g de sucre
3 œufs
12 biscuits roses réduits en poudre
1 zeste de citron ou
2/3 gouttes vanille en poudre

Travailler les jaunes d'œufs avec le sucre et le zeste de citron en pommade.

Ajouter la poudre de biscuits roses, la poudre d'amandes, le beurre légèrement fondu.

Travailler le tout au moins 5 minutes pour obtenir une pommade.

Ajouter les blancs en neige fermes.

Mélanger délicatement le tout.

Disposer dans un moule rond.

Cuire à feu doux – thermostat 6 (180°) 20 minutes

Servir nature pour le goûter ou accompagné d'une crème anglaise pour un dessert.