

## GATEAU AMANDINE

RECETTE N°103

### NOTATION

- Prix : 4/10
- Difficulté : 5/10
- Originalité : 6/10

### NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 5 personnes

### TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 30 minutes

### INGREDIENTS NECESSAIRES

- 125 g de farine
- 2 oeufs
- 120 g d'amandes en poudre
- 125 g de beurre
- 125 g de sucre en poudre
- 150 g de sucre glace
- 1/2 paquet de levure chimique
- 2 c à soupe de café soluble
- un peu d'amandes effilées

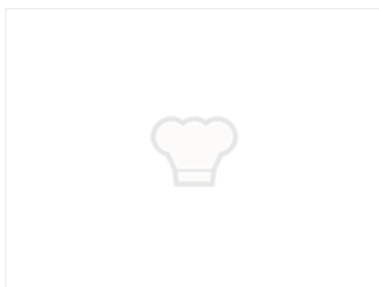
### MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- bain-marie
- moule à manqué
- jatte
- fouet
- fourchette

### COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

### PHOTOS



### 8 ETAPES A SUIVRES

01. Casser les oeufs en séparant les blancs des jaunes qui seront seuls utilisés. Travailler longuement à la fourchette les jaunes d'oeufs et le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
02. Faire fondre le beurre au bain-marie, dès qu'il est fondu, l'ajouter au mélange jaunes d'oeufs/sucre.
03. Réunir poudre d'amandes, farine et levure puis les ajouter au mélange précédent.
04. Délayer la moitié du café soluble dans une cuillerée à soupe d'eau et travailler le tout pour obtenir une pâte bien homogène.
05. Verser dans un moule beurré et cuire à four doux (th 5/6, 200° environ). Démouler dès la sortie du four et laisser refroidir.
06. Délayer le reste du café dans très peu d'eau et utiliser ce liquide pour travailler le sucre glace et obtenir une pâte coulante.
07. Etaler ce glaçage sur le gâteau refroidi.
08. Décorer avec les amandes effilées.

### NOTES PERSONNELLES

---

---

---

---

---