

## GATEAU AUX AMANDES

RECETTE N°104

### NOTATION

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

### NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 5 personnes

### TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 40 minutes

### INGREDIENTS NECESSAIRES

- 5 jaunes d'oeufs
- 100 g de sucre
- une pincée de sel
- zeste râpé de 3 oranges
- 250 g d'amandes en poudre

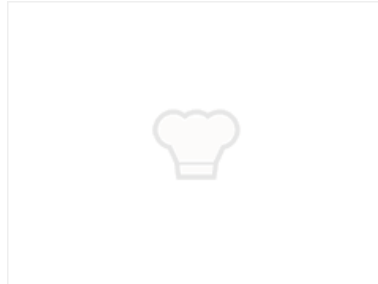
### MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- jatte
- moule à manqué
- fouet

### COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

### PHOTOS



### 6 ETAPES A SUIVRES

01. Travaillez 5 jaunes d'oeufs, 100 g de sucre et une pincée de sel en mélange moussoux.
02. Ajoutez le zeste râpé de 3 oranges et 250 g d'amandes en poudre. Incorporez les blancs des 5 oeufs montés en neige.
03. Versez dans un moule à manqué beurré de 20 cm de diamètre.
04. Faites cuire à four moyen (180° C) pendant 40 mn.
05. Vérifiez la cuisson, démoulez et laissez refroidir sur grille.
06. Décorez à volonté de tranches d'oranges confites et d'amandes, effilées grillées.

### NOTES PERSONNELLES

---

---

---

---

---