

FINANCIER

RECETTE N°93

NOTATION

- Prix : 6/10
- Difficulté : 4/10
- Originalité : 3/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 10 minutes
- Cuisson : 40 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 4 jaunes d'oeufs
- 250 g de sucre en poudre
- 60 g de farine
- 60 g de féculé de pommes de terre
- 100 g d'amandes en poudre
- 2 c à soupe de liqueur d'orange

MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- terrine
- moule à manqué
- fouet
- tamis

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



6 ETAPES A SUIVRES

01. Dans une terrine placée au bain-marie, travailler 4 jaunes d'oeufs et 250 g de sucre en poudre.
02. Incorporer 60 g de farine, 60 g de féculé de pommes de terre, 100 g d'amandes en poudre et 2 c à soupe de liqueur d'orange.
03. Chemiser un moule à manqué beurré d'amandes effilées et y verser la préparation.
04. Faire cuire 35 à 40 mn à four modéré (th 5).
05. Le gâteau est doré sur les bords.
06. Démouler, laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace à travers un tamis.

NOTES PERSONNELLES
