



Moelleux aux amandes

Ingrédients :
250 g de sucre
250 g poudre d'amandes
4 œufs
1 citron
3 cuillères à soupe de Muscat
Beurre
Maïzena
Amandes effilées grillées pour la décoration

Préparation :

Dans le fond de votre four, mettez un plateau avec de l'eau et faites-le chauffer à 180 °.

Séparez les blancs d'œufs et réservez les jaunes.

Dans un bol, battez les blancs d'œufs en neige. Dans un autre bol, blanchissez les jaunes avec les 250 g de sucre.

Ajoutez aux jaunes d'œuf la poudre d'amandes et mélangez pour qu'elle soit bien incorporée.

Ajoutez ensuite progressivement les blancs en neige. Incorporez le zeste du citron et mélangez à nouveau.

Graissez un moule à tarte avec du beurre puis saupoudrez le fond et les bords de maïzena.

Remplissez-le de pâte.

Mettez à cuire la pâte à 180 ° pendant 30 minutes.

Sortez le gâteau et laissez-le refroidir pendant 15 minutes.

Faites quelques trous sur le dessus du gâteau à l'aide d'une fourchette et imbiblez-le d'un peu de muscat.

Saupoudrez le dessus d'amandes effilées grillées.

Bon Profit!