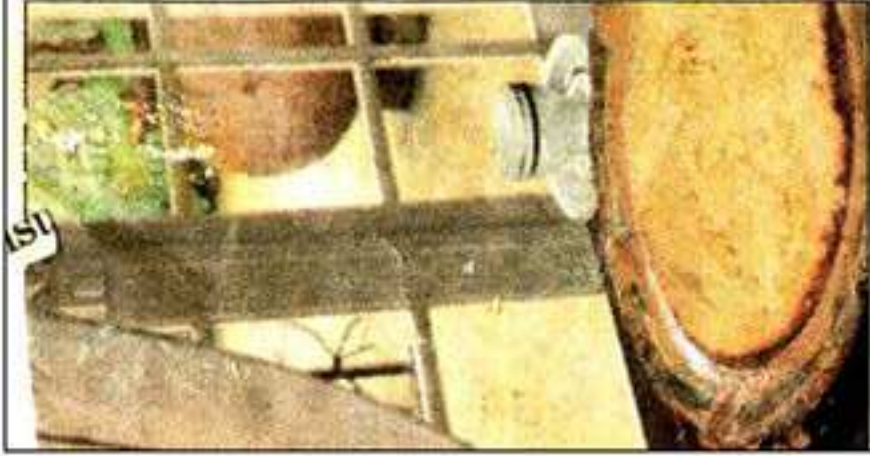


Recette de Gâteau aux amandes



L'amandier est un arbre que l'on rencontre aux abords de toutes les anciennes bâtisses méridionales. Il est maintenant exploité en véritables plantations. Sa floraison a lieu très tôt et illumine le paysage, c'est l'un des premiers signes du printemps. Les fruits sont délicieux frais, mais sont utilisés secs toute l'année dans la cuisine régionale. Cette recette familiale est extrêmement simple et savoureuse.

- **Préparation** : 10 minutes. **Cuisson** : 20 minutes.
- **Ingrédients pour 6 personnes** : 4 œufs, 125 g de sucre roux, 125 g de beurre, 250 g d'amandes en poudre, 60 g de farine bise (ou blanche).
- Séparez les jaunes d'œufs des blancs. Dans une terrine, mélangez le sucre et les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux. Ajoutez et mélangez successivement le beurre ramolli, la poudre d'amandes, la farine, et enfin les blancs battus en neige très ferme. Versez cette préparation dans un moule beurré et faites cuire à four doux, thermostat 5/6 (160 °C), pendant 20 minutes. Sortez, laissez refroidir 5 minutes et démoulez. Ce gâteau est meilleur froid.
- **Vin conseillé** : Domaine Astruc à Malras (11), blanquette de Limoux méthode ancestrale.

Recette extraite du carnet Midi Livre : la cuisine du Languedoc-Roussillon et de l'Aveyron. Romain Pages Éditions

Ne pas utiliser d'amandes en poudre. Acheter des amandes décortiquées que vous mixez.

Bon appétit !