



GATEAU FONDANT A L'AMANDE



Pour 1 moule à manqué de 24cm : 200g de beurre pommade, 180g de sucre blond de canne, 200g de pâte d'amande à 50% de fruits, 4 jaunes d'œufs, 2 yaourts à la grecque, 260 de farine T45, 1cc de bicarbonate de soude. QS de sucre glace pour la déco. 1/2cc d'extrait d'amande -facultatif-

Beurrez le moule et réservez-le au frais. Préchauffez le four à 160°.

Dans le bol du robot crémez à la feuille le beurre et le sucre puis ajoutez petit à petit la pâte d'amande en la détaillant au fur et à mesure à la main en petits morceaux. Quand le mélange est homogène et lisse, ajoutez dans l'ordre, les jaunes d'œufs, les yaourts et l'extrait d'amandes. Tamisez la farine avec le bicarbonate et incorporez-les délicatement à la maryse.

Versez la pâte dans le moule et enfournez environ 50 minutes. Recouvrez éventuellement le gâteau d'un disque de papier siliconé à mi parcours pour éviter qu'il ne se colore trop. Vérifiez la bonne cuisson à l'aide d'une pique.

Laissez tiédir puis démoulez sur une grille. Quand le gâteau est refroidi saupoudrez-le de sucre glace