



### Cake ultra fondant aux amandes



#### **Pour un moule à cake de 26cm.**

100g de purée d'amandes blanches, 180g de sucre muscovado, 200g de pâte d'amande à 50% de fruits, 4 gros jaunes d'œufs, 300g de yaourts à la grecque, 260g de farine T65 ou T80, 1cc de bicarbonate de soude, 30g d'amandes hachées, un peu de sucre glace pour la finition et une noisette de beurre pour le moule.

Beurrer le moule et le réserver au frais. Préchauffer le four à 160°. Dans la cuve du robot mélanger à la feuille la purée d'amandes et le sucre puis ajouter la pâte d'amande petit à petit. Quand le mélange est homogène et lisse, incorporer dans l'ordre, les jaunes d'œufs puis les yaourts.

Ajouter la farine tamisée avec le bicarbonate sans trop travailler la pâte. Remplir le moule, parsemer le dessus d'amandes hachées et enfourner une bonne heure. Vérifier la bonne cuisson à l'aide d'une pique. Laisser tiédir puis démouler sur une grille. Quand le cake est refroidi le saupoudrer de sucre glace.

**Pâte d'amande maison** : 250g d'amandes pelées entières - mondées donc- ou en poudre, 250g de sucre glace, QS de blancs d'œufs.

Broyer finement au robot coupe les amandes et le sucre, ajuster la consistance avec le blanc d'œuf pour obtenir une pâte lisse. **Attention** : il est difficile de faire une plus petite quantité de pâte d'amande pour un résultat optimum, vous pourrez congeler l'excédent.

La cuisine de Mercotte

[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr) @2015