

GATEAU A LA FRAMBOISE



Préparation : 20 mn Cuisson : 50 mn

250 g de farine
150 g de sucre
125 g de beurre
3 œufs
70 g d'amandes en poudre
1 sachet de levure en poudre
1 pot de 450 g de confiture de framboise
1 sachet de sucre vanillé ou 1 cuillère à
café d'extrait de vanille

Dans une terrine, travaillez au fouet électrique les jaunes d'œufs, le beurre, 100 g de sucre et le sucre vanillé.

Ajoutez d'un seul coup la farine tamisée avec la levure, mélangez, formez une boule de pâte.

Beurrez un moule à manqué à bords amovibles. Reprenez la pâte, posez-la au centre du moule, étendez-la avec la paume de la main jusqu'à ce qu'elle recouvre les bords et les dépasse même d'un centimètre.

Versez la confiture sur la pâte, égalisez-la.

Battez les blancs en neige, ajoutez le reste de sucre (50 g), donnez encore 3 tours de fouet, versez la poudre d'amandes et mélangez avec la spatule.

Nappez le gâteau de cette crème et faites cuire 50 mn à four moyen (180°C) -