



## LE NAMANDIER (GATEAU AUX AMANDES SANS GLUTEN)

Matériel nécessaire : Moule de 20 cm (ou plus large mais le gâteau sera un peu plat)

Ingrédients pour 8 personnes :

200 g de poudre d'amande  
200 g de sucre glace  
100 g de beurre  
4 oeufs  
1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger

### **REALISATION :**

**Préchauffer le four à 200° C.**

**Commencer par mélanger ensemble la poudre d'amande et le sucre glace. Si vous avez des morceaux, il est conseillé fortement de tamiser, le gâteau sera plus léger.**

**Faire fondre le beurre et l'ajouter au mélange.**

**Incorporer ensuite les oeufs un à un en mélangeant entre chaque ajout. Terminer par l'eau de fleur d'oranger.**

**Verser la pâte dans un moule beurré et fariné (pas de farine si on veut un gâteau 100% sans gluten) et enfourner 25 à 30 minutes.**