



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.