



6 personnes



15 minutes



45 minutes

- 6 oeufs
- 250 g de sucre en poudre
- 300 g de poudre d'amande
- 8 gouttes d'extrait d'amande amère
- 30 g d'amande
- 15 g de beurre
- 100 g de sucre glace
- 15 g de rhum ambré

Amandier

Préchauffez le four à 170°C. Fouettez les oeufs avec le sucre jusqu'à blanchiment du mélange. Ajoutez la poudre d'amande et l'extrait d'amande puis battez de nouveau. Incorporez le beurre pommade et fouettez de manière à obtenir une pâte parfaitement homogène.

Versez la préparation dans un moule à tarte. Enfourez 45 minutes environ (la surface du gâteau soit bien dorée). Laissez tiédir.

Si vous réalisez le glaçage : mélangez vivement dans un bol le sucre glace et le rhum pour obtenir un glaçage homogène. Versez le glaçage sur le gâteau et répartissez-le sur toute la surface du gâteau.

Ajoutez par dessus les amandes hachées.