

GÂTEAU AUX AMANDES

et à la mandarine

6 personnes

Ingrédients

4 œufs
120 g de sucre
120 g d'amandes en poudre
50 g de farine
1 mandarine

Décor et glaçage:
200 g de sucre glace
2 mandarines
Quelques amandes effilées

Préparation

- 1 Travailler longuement les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter les amandes en poudre, la farine, le zeste de la mandarine finement râpé et 1 cs de jus de mandarine. Bien mélanger.
- 2 Battre les blancs d'œufs en neige ferme et les ajouter délicatement. Mettre cette pâte dans un moule beurré et fariné et faire cuire 30 à 35 min. à four moyen (Th. 6. 200°C).
- 3 Glaçage et décor: laisser refroidir le gâteau, le démouler. Faire fondre soigneusement le sucre glace dans le jus des deux mandarines. Verser ce glaçage sur le gâteau en l'égalisant avec une spatule. Décorer avec les amandes effilées.

Le conseil du sommelier

Vin effervescent, appellation Champagne

Astuce

Vous pouvez accompagner ce gâteau d'une crème anglaise à la vanille.




retrouvez
+ de recettes
SUR
o-doo.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

N P P I

Nettoyage Prestations Particuliers Industriels

Une entreprise du Groupe **eps**

-  HYDROCURATION
-  DÉBOUCHAGE
-  ASSAINISSEMENT

**FAITES CONFIANCE
AUX SPÉCIALISTES
DU HAUT-DOUBS**



**SANS OUBLIER NOS SERVICES
DE PROPRETÉ ET D'HYGIÈNE**

30 rue de la Libération
25300 Pontarlier - 03 81 46 67 67
www.eps-services.fr

Agrément départemental 2019-N-25-0002
Vidange des Installations d'Assainissement Non Collectif