

# Recettes de cuisine

## de Mamie Vera

### Préparation

Pour 6 personnes  
Préparation 15 minutes  
Cuisson environ 25 minutes

Faire fondre le beurre.  
Dans un saladier mettre amandes en poudre, sucre, farine et sel et mélanger.  
Ajouter le beurre fondu et mélanger de nouveau  
Mettre 3 blancs d'oeufs dans un saladier.  
Mettre les 3 jaunes restants et les 3 jaunes entiers dans le mélange du début.  
Mélanger puis battre jusqu'à ce que la pâte soit légèrement consistante.  
Préchauffer le four à température moyenne (180° chaleur tournante selon four)  
Battre les 3 blancs en neige et les incorporer dans la préparation  
Beurrer et fariner un moule à manqué de 22 cm  
Verser la pâte dans le moule et cuire 25 à 30 minutes.  
Délicieux trempé dans du café ou avec de la confiture.

Recette proposée par Kareen Balossini reprise dans L'internaute

### commentaires



Cliquez pour agrandir l'image  
J'ai refait ce gâteau une deuxième fois en mettant 200 g de sucre au lieu de 300 g.  
C'est un avis personnel, à vous de juger, ce gâteau étant déjà très calorique.

### Ajouter un commentaire



### GÂTEAU MONTMORILLON (région

Poitou-Charente)



### Ingrédients

300 g d'amandes  
en poudre  
75 g de farine  
75 g de beurre  
300 g de sucre en poudre  
6 oeufs  
sel

