

Recette du moelleux aux amandes (pour 10 personnes)

Ingrédients : 250 gr de poudre d'amande, 200 gr de sucre + 1 cuillère à soupe de miel, 8 œufs, 1 citron non traité.

Préchauffer le four à 180°

Mélanger les jaunes d'œufs+ sucre et miel en battant énergiquement.

Râper le zeste de citron et le rajouter ainsi que le jus à la préparation.

Monter les blancs en neige ferme et les incorporer délicatement.

Verser le tout dans un moule recouvert d'un papier sulfurisé beurré.

Enfourner 30 à 45 mn jusqu'à ce que le gâteau soit ferme au toucher et doré.

On peut également rajouter quelques amandes grillées à la sortie du four.

Bonne dégustation