

Fiche Recette : Gâteau Manqué aux Amandes

Matériel nécessaire

- Moule à manqué (diamètre 22-24 cm)
- Batteur électrique ou fouet manuel
- Grand saladier
- Spatule en silicone
- Papier cuisson ou beurre et farine pour le chemisage

Ingrédients

- 150g de poudre d'amandes
- 150g de sucre en poudre
- 100g de beurre pommade (mou)
- 3 œufs entiers
- 50g de farine de blé
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 180°C (th. 6).
- Préparez le moule à manqué en le beurrant et en le farinant légèrement, ou en tapissant le fond de papier cuisson.
- Dans un saladier, travaillez le beurre mou avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à obtenir une texture crémeuse.
- Ajoutez les œufs un par un en mélangeant bien entre chaque ajout.
- Incorporez progressivement la poudre d'amandes, la farine et la pincée de sel.
- Versez la pâte dans le moule à manqué et lissez la surface avec une spatule.
- Enfournez pour 30 à 35 minutes selon la puissance de votre four.

Conseils de réussite

- Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau au centre : elle doit ressortir propre.
- Laissez refroidir le gâteau dans le moule à manqué pendant 10 minutes avant de le démouler délicatement sur une grille.

- Pour une finition gourmande, saupoudrez de sucre glace une fois le gâteau totalement refroidi.
- Conservez le gâteau sous une cloche pour préserver son moelleux.