

Montmorillon

Préparation : 15 mn | Cuisson : 25 mn | Difficulté : Facile



Pour 6 personnes

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

Recette proposée
par Kareen Balossini

- 1 Faire **fondre** le beurre.
- 2 Dans une **terrine**, mettre amandes en poudre, sucre, farine et sel et mélanger. Ajouter le beurre fondu et mélanger de nouveau.
- 3 Mettre 3 blancs d'œufs dans un saladier. Mettre les 3 jaunes restants et les 3 œufs entiers dans le mélange du début. Mélanger puis **battre** jusqu'à ce que la pâte soit légèrement consistante.
- 4 Préchauffer le four à température moyenne.
- 5 **Battre** les 3 blancs en neige et les incorporer dans la préparation. Beurrer et **fariner** un **moule à manqué**.
- 6 Verser la pâte dedans et cuire 25 à 30 minutes.

Pour finir... Délicieux trempé dans le café ou avec de la confiture... Vous pouvez parsemer des amandes effilées sur le dessus avant de l'enfourner.