

# les recettes d'Alice

## Gâteau aux amandes et citron



### Ingrédients

220 gr de farine	50 gr d'amande effilées
180 gr de sucre	4 oeufs
160 gr de poudre d'amandes	1 citron
1 sachet de levure chimique	
140 gr de beurre	

### Matériel nécessaire

1 râpe    1 moule à tarte en silicone

### Préparation et réalisation

1- Verser 100 gr de farine dans un saladier, ajouter 100 de beurre mou, 100 gr de sucre et 80 gr de poudre d'amandes. Mélanger du bout des doigts pour obtenir un crumble. Mettre au frais.

2- Laver le citron et râper la peau. Fouetter les œufs avec le reste de sucre et le zeste de citron, jusqu'à ce que mélange devienne crémeux. Incorporer la farine restante et la levure, la poudre d'amandes, les amandes effilées et le reste de beurre fondu.

3- Verser dans un moule à tarte en silicone et cuire 15 min à 180°. Recouvrir ensuite la tarte du crumble et cuire à nouveau 20 min. A démouler tiède.

### Conseils et astuces

Pour éviter que le gâteau ne sèche si vous ne mangé pas tout, l'envelopper dans du papier alu.

Alice Délice

