

Le Namandier

Ingrédients pour de 8 personnes

- 200 g de poudre d'amande
- 100 g de sucre glace
- 100 g de beurre
- 4 œufs
- 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger

Préparation :

Préchauffez le four à 200°C.

Commencez par mélanger ensemble la poudre d'amande et le sucre glace. Si vous avez des morceaux, je vous conseille fortement de tamiser, le gâteau sera plus léger.

Faites fondre le beurre et ajoutez-le au mélange. (Ou, comme je le fais remplacer le beurre par de l'huile de noix, c'est un délice ou l'huile de coco c'est tout aussi fin)

Incorporez ensuite les jaunes d'œufs un à un en mélangeant entre chaque ajout. (Je monte les blancs en neige, le gâteau est plus aéré. Terminez par l'eau de fleur d'oranger. (À la place je mets un jus d'une demi-orange et tout son zeste)

Versez la pâte dans un moule beurré et fariné (pas de farine si vous voulez un gâteau 100% sans gluten !) et enfournez 30 à 40 minutes. Dans un four ramené à 170°