

GATEAU SABLE AUX AMANDES

Recette proposée par Marcel Mattiussi



Préparation : 10 min - **Repos :** -- **Cuisson :** 40 min - **Matériel :** moule à manqué (24 cm)

Ingrédients : 6 personnes

- 250 g de poudre d'amandes - 150 g de sucre - 220 g de farine (dont 20 g pour le moule) - 150 g de farine de maïs - 1 citron - 220 g de beurre (dont 20 g pour le moule) - 1 jaune d'oeuf - 1 oeuf - 1/2 sachet de levure chimique - 1 pincée de sel

1. Dans la cuve en métal, mettre les farines, le sucre, la poudre d'amandes, le zeste râpé du citron, la levure et une pincée de sel.
2. Lancez le programme PÂTE/GÂTEAU 10 secondes pour bien mélanger les éléments.
3. Ouvrir le couvercle, ajouter l'oeuf, le jaune d'oeuf, le beurre mou coupé en morceaux et 1/4 de verre d'eau.
4. Relancer le programme pendant 20 à 30 secondes jusqu'à obtenir une pâte souple et homogène.
5. Beurrer et fariner un moule à manqué, éventuellement disposer au fond quelques amandes mondées ou effilées.
6. Garnir le moule avec la pâte, presser à la main pour égaliser la surface.
7. Cuire dans le four préchauffé à 175°C pendant 40 à 50 minutes : le gâteau doit être doré et une lame piquée au centre doit ressortir sèche et tiède à la lèvre.
8. Sortir du four, démouler sur une grille et servir à température ambiante.

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Marcel Mattiussi