

Gâteau fondant aux amandes & aux pistaches

Ingrédients pour un moule de 24 cm :

- 100 g d'amandes en poudre
- 3 œufs
- 125 g de beurre pommade
- 100 g de pâte de pistaches
- 150 g de sucre
- 40 g de farine
- 2 bouchons de rhum brun
- 3 cuillères à soupe d'amandes effilées

Préparation :

Préchauffez le four à 180° C.

Dans un bol, fouettez en crème le beurre pommade et le sucre.

Ajoutez la pâte de pistaches et la poudre d'amandes puis incorporez les œufs un par un en fouettant entre chaque ajout.

Ajoutez la farine et le rhum.

Versez la pâte dans un moule en silicone et enfournez pendant 15 minutes.

Parsemez le dessus d'amandes effilées et laissez encore cuire pendant environ 20 minutes.

Laissez refroidir quelques minutes avant de démouler.

<http://philomavie.blogspot.com>