

Gâteau aux amandes

Ingrédients

Pour le gâteau

1 pot de crème fraîche épaisse (20cl)
2 pots de farine (remplir deux fois le pot de crème)
1 paquet de levure
1 pot de sucre (1 fois le pot de crème)
1 sachet de sucre vanillé
4 œufs

Pour le croustillant

110 g de beurre fondu
 $\frac{1}{2}$ pot de sucre cassonade
70 g d'amandes effilées

Mode opératoire

- préchauffer le four à 180° (position 6)
- mélanger tous les ingrédients du gâteau
- verser dans une grande plaque (moule) 30x37
- enfourner 12 à 15 minutes

- faire fondre le beurre
- hors du feu ajouter sucre et amandes
- bien mélanger et étaler sur le gâteau cuit
- enfourner sous le grill quelques minutes