



GATEAU A LA FRAMBOISE

Pour 6 personnes (ou plus selon les circonstances)

250 g de farine

200 g de sucre

125 g de beurre

3 œufs

70 g d'amandes en poudre

1 sachet de levure en poudre

1 pot de 450 g de confiture de framboise

1 sachet de sucre vanillé ou 1 cuillère à café d'extrait de vanille

Préparation : 20 mn Cuisson : 50 mn

Dans une terrine, travaillez au fouet électrique les jaunes d'œufs, le beurre, 100 g de sucre et le sucre vanillé.

Ajoutez d'un seul coup la farine tamisée avec la levure, mélangez, formez une boule de pâte.

Beurrez un moule à manqué à bords amovibles. Reprenez la pâte, posez-la au centre du moule, étendez-la avec la paume de la main jusqu'à ce qu'elle recouvre les bords et les dépasse même d'un centimètre.

Versez la confiture sur la pâte, égalisez-la.

Battez les blancs en neige, ajoutez le reste de sucre (100 g), donnez encore 3 tours de fouet, versez la poudre d'amandes et mélangez avec la spatule.

Nappez le gâteau de cette crème et faites cuire 50 mn à four moyen (200°C) - thermostat 6.