

**LE PITHIVIERS**



**Proportions pour un moule de 26 cm**

200 g de beurre fondu (à utiliser tiède)

200 g de poudre d'amandes

200 g de sucre semoule

5 œufs

Extrait d'amande amère (environ une ½ cuillère à café)

Option glaçage :

200 g de sucre glace, un blanc d'œuf, cerises confites et angélique

Mélanger amandes et sucre puis ajouter les œufs (un par un) et le beurre fondu.

Mettre le mélange dans le moule où l'on aura placé un papier sulfurisé enduit de beurre fondu.

Mettre au four 160°C pendant 20 min.

Démouler lorsqu'il est froid.

Pour le glaçage

Mélanger sucre, glace et blanc d'œuf, verser sur le gâteau et lisser avec une spatule. Disposer cerises et angélique.

Cette recette peut se faire la veille.

Recette proposée par Hélène.

Mots-clés :