

Cake fondant tout amandes

La version détournée d'un gâteau aux amandes très populaire sur les blogs culinaires.

VOUS AUREZ BESOIN DE :

100 g de **purée d'amande blanche**
180 g de sucre **muscovado**
200 g de **pâte d'amande** à 50 % de fruits
4 jaunes d'œufs
300 g de yaourt à la grecque
260 g de farine T65 ou T80
1 cc de bicarbonate de soude
30 g d'**amandes hachées**
un peu de sucre glace pour la finition
une noisette de beurre pour le moule
un moule à cake de 26 cm.

LA RÉALISATION :

Beurrez le moule et réservez-le au frais. Préchauffez le four à 160°. Dans le bol du robot, mélangez à la **feuille** la purée d'amande et le sucre puis ajoutez la pâte d'amande petit à petit. Quand le mélange est homogène et lisse, incorporez dans l'ordre les jaunes d'œufs puis le yaourt. Ajoutez la farine tamisée avec le bicarbonate sans trop travailler la pâte. Remplissez le moule, parsemez le dessus d'amandes hachées et enfournez une bonne heure. Vérifiez la bonne cuisson à l'aide d'une pique. Laissez tiédir puis démoulez sur une grille. Quand le cake est refroidi, saupoudrez-le de sucre glace.

→ CONSEILS ET ASTUCES

- Vous pouvez remplacer la purée d'amande par de la purée de noisette ou par 200 g de beurre pommade. Si vous utilisez du beurre, la pâte étant plus fluide, 250 g de yaourt seront suffisants.
- Si vous ne trouvez pas de yaourt à la grecque, utilisez des yaourts brassés nature ou à la vanille, voire, si vous êtes intolérants au produits laitiers des yaourts si possible maison au soja vanille.
- Pour un cake encore plus mœlleux, utilisez pour cette recette 100 g de muscovado et 50 g de miel d'acacia.
- Si vous n'avez pas de muscovado, ce sucre riche en mélasse et très parfumé, remplacez le par du sucre bio complet ou à défaut du **blond de canne**.
- C'est l'utilisation d'une pâte d'amande à 50 % de fruits qui donne un cake au parfum inoubliable. Vous la trouverez en magasin bio.
- Ce cake se congèle très bien.

Cette double page est extraite du livre « Solution Desserts Pas à Pas » de Mercotte.

Plus d'informations, sur :
www.solution-desserts-pas-a-pas.com

