

AMANDINE AUX GRAINES D'ANGÉLIQUE ET ABRICOT

Ingrédients pour 8 pers.

Ingrédient	Quantité
Amandes en poudre	125 gr
Sucre glace	150 gr
Blanc d'oeuf	1 pc
Oeufs	3 pcs
Beurre fondu	80 gr (+ 1 noix pour le moule)
farine	50 gr
graines vertes d'Angélique	1 poignée
Abricot	20 pcs (coupés en deux)
Amandes effilées	100 gr

Préparation

1. Préchauffez le four à 165°.

2. Fouettez les amandes en poudre avec le sucre glace et le blanc d'œuf.

3. Incorporez les œufs entiers un à un en continuant de fouetter, puis ajoutez la farine, le beurre fondu et les graines d'angélique. Mélangez bien le tout.

4. Beurrez un moule à manqué, versez la pâte dans le moule. Garnir d'abricots et parsemer d'amandes effilées.

5. Mettez au four 40 mn environ.

