

La croustillade d'amandes

La croustillade d'amandes est une recette d'Isabelle. Elle nécessite des blancs d'œufs que je conserve au congélateur à la suite de préparations qui ne demandent que les jaunes (comme la mayonnaise).

4 blancs d'œufs

4 cuillères à soupe de beurre

1 cuillère à soupe de farine

6 cuillères à soupe de sucre

9 cuillères à soupe d'amandes en poudre

Mettre le beurre dans une casserole à feu très doux.

Y ajouter le sucre et mélanger. Les 6 cuillères de sucre sont rases.

Le beurre doit fondre doucement. 3

Ajouter une bonne cuillère de farine.

Mélanger en écrasant les grumeaux et y verser les 9 cuillères de poudre d'amandes.

Arrêter le feu (le mélange sur feu dure environ 3 à 5 minutes): la préparation se détache de la casserole et ne doit surtout pas brûler.

Quand la casserole a suffisamment refroidi (environ 1/2 heures) y ajouter les blancs d'œufs.

Le mélange doit être homogène, épais mais plutôt liquide. Le verser dans un moule à tarte anti-adhérence.

Le cuire à four moyen (180°C) pendant 25 minutes environ.

Il faut surveiller la fin de la cuisson. Pour avoir une vraie croustillade le gâteau doit cuire suffisamment longtemps sans brûler. Certains la préfèrent tendre et alors 25 minutes suffisent.