

## RECETTE DU "NAMANDIER" (Gâteau Saint-Jacques)

Ingrédients pour 8 personnes

200 g de POUDRE D'AMANDE

200 g de SUCRE GLACE

100 g de beurre

4 oeufs

1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger

Préchauffez le four à 200°

Commencez par mélanger ensemble la poudre d'amande et le sucre glace. Si vous avez des morceaux, je vous conseille fortement de tamiser, le gâteau sera plus léger.

Faites fondre le beurre et ajoutez-le au mélange.

Incorporez ensuite les oeufs un à un en mélangeant entre chaque ajout. Terminez par l'eau de fleur d'oranger.

Versez la pâte dans un moule beurré et fariné (pas de farine si vous voulez un gâteau 100% sans gluten!) et enfournez 25 à 30 minutes.

Pour vérifier la cuisson, plantez la lame d'un couteau au centre du gâteau. Elle doit ressortir sèche.

Saupoudrez le dessus de sucre glace, (traditionnellement on saupoudre le gâteau Saint Jacques de sucre glace en formant une croix sur le dessus).

\*\*\*\*