



Gâteau caramélisé au miel et amandes effilées

- crème fraîche liquide 30 cl uht
- sucre 110 g
- farine 200 g
- œufs 4
- sachet de levure chimique 1
- sachet sucre vanillé 1

Mélangez les œufs, le sucre et faire blanchir, ajouter la farine, la levure et sucre vanillé et en dernier la crème fraîche. Beurrez une grande plaque rectangulaire et étalez la pâte et égalisez là (1 cm).

Mettre au four 15 mn à 190°

GLAÇAGE

50 g de miel - 75 g de sucre - 1 sachet sucre vanillé - 50 g de beurre - 10 cl crème fraîche liquide uht

150 g amandes effilées poêlées torréfiées légèrement et laissez refroidir.

En parallèle de la cuisson, dans un saladier au bain marie, faire chauffer la crème fraîche, le miel, le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une crème, épaisse et mousseuse. Retirer alors du feu et ajouter les amandes effilées, et mélanger.

Verser immédiatement sur la pâte sablée précuite.

Étaler sur toute la surface de la pâte.

Cuire encore pendant 15 minutes à 200° et surveiller jusqu'à caramélisation mais pas trop..... et Bon appétit !!!!