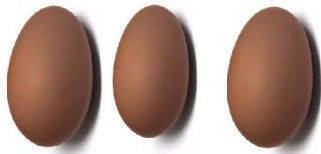


GATEAU CROUSTILLANT AUX AMANDES

Ingrédients :



3 œufs



2 verres
de sucre



125 g
d'amandes
effilées



50g de
beurre



1 sachet
de levure



2 verres de
farine



125 g de
pépites de
chocolat



25 cl de
crème
fraîche

Ustensiles :



1 saladier



1 fève



1 moule



Papier
cuisson



1 fouet



1 couteau



1 verre



1 four

1,Mélanger la farine et 1 verre de sucre.



2,Ajouter les œufs et mélanger.



3,Ajouter la crème et la levure, mélanger.



4,Mettre le papier cuisson dans le moule et verser la pâte.



5,Cacher la fève.



6,Couper le beurre en petits morceaux.



7,Mélanger les pépites, les amandes, le verre de sucre et le beurre coupé.



8,Verser sur la pâte.



9,Faire cuire 30 min à four moyen

