



Cake crousti fondant au Daims et amandes grillées

Ingrédients

- 250 g de farine
- 4 oeufs
- 100 g de cassonade
- 10 cl de lait
- 80 g de beurre
- 1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 20 petits Daims coupés en 2
- 100 g d'amandes effilées grillées saveur intense Vahiné

Préchauffer le four T7 (210°)

Dans une jatte fouetter les œufs avec le sucre et le sucre vanillé, ajouter le beurre ramolli, le mélange farine levure en pluie, mouiller avec le lait tout en fouettant afin d'obtenir une pâte lisse. Incorporer les Daims et 80 g d'amandes effilées, bien mélanger. Beurrer un moule à cake puis verser la pâte dans le moule. Enfourner pour 35/40 minutes en vérifiant la cuisson à la pointe du couteau. Démouler le cake, badigeonnez le d'un peu de gelée de fraises ou de groseille et saupoudrer du reste d'amandes effilées.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>