

GATEAU MOELLEUX ROSE AUX BISCUITS DE REIMS

(aux becs sucrés salés)

Ingrédients pour 6 personnes :

- 16 biscuits de Reims
- 4 oeufs
- 90 g de beurre
- 90 g de poudre d'amandes
- 200 g de sucre
- 1 càc de vanille en poudre
- une pincée de colorant rouge en poudre (facultatif)

Travailler les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Incorporer le beurre mou, la poudre d'amandes, la vanille et les biscuits mixés.

Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement à la pâte. Au départ, c'est un peu difficile de mélanger, mais ajouter les blancs petit à petit.

Verser dans un moule beurré et faire cuire 20 à 25 min dans un four th.6.