

Tarta de Santiago

Saint Jacques est le saint patron de l'Espagne et c'est à Compostelle qu'on lui rend hommage. C'est ce gâteau que l'on trouve dans les pâtisseries de Galice et aussi dans les familles, le **25 juillet**. Il est d'une grande simplicité et a l'avantage d'être **sans gluten ni matière grasse** (hum...les amandes...)



Ingrédients (pour 6 personnes) :

250 g de **sucre en poudre**

270 g **d'amandes en poudre**

4 **œufs**

1 zeste râpé **de citron**

1 càc de **cannelle**

Sucre glace

Préparation :

- Dans un saladier, mélanger le sucre, les amandes en poudre fine, le zeste et la cannelle.
- Battre les œufs ensemble et les verser sur le 1^{er} mélange avec une spatule.
- Beurrer un moule à manqué de 22 cm de diamètre ou un plat à gratin moyen. enfourner à 180° pour 35 mn.
- Laisser refroidir avant de démouler.
- La tradition veut que l'on décore ce gâteau avec du sucre glace et un pochoir en forme de croix de Saint Jacques ; certains préfèrent un pochoir en forme de coquille St Jacques. Mais c'est bien sûr facultatif.
- Les audacieux rajoutent 1 càs de liqueur, ou eau de vie locale.