

Gâteau aux amandes au Brugge jeune

Ingredientien:

Pâte :

- 60 g de beurre Brugge
- 2 œufs
- 200 g de farine
- 150 g de sucre
- 3 cuillers à soupe de lait entier

Sauce :

- 150 g de beurre Brugge
- 150 g d'amandes effilées
- 2 cuillers à soupe de lait entier
- 100 g de sucre
- 2 cuillers à soupe de kirsch
- 50 g de Brugge râpé

Préparation:

- Faites fondre le beurre à basse température et ajoutez les œufs, la farine, le lait et le sucre. Mélangez le tout et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte bien lisse. Déposez-la ensuite dans un moule beurré.
- Faites cuire pendant 10 minutes dans un four préchauffé à 180°C.
- Pendant ce temps, préparez la farce. Mélangez le beurre avec le sucre, les amandes, le lait et le fromage. Faites chauffer légèrement ce mélange à basse température et pour terminer ajoutez le kirsch tout en continuant à mélanger.
- Fourrez le gâteau avec le mélange et remettez au four préchauffé à 180°C pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit sèche et ait pris une belle couleur dorée.

4 personen

60 min

Dessert

2

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/gateau-aux-amandes-au-brugge-jeune>