

Délice croustillant citron-amandes



Préparation : 20 à 30 mn

Cuisson : 50 mn

Les ingrédients pour 8 (10) personnes :

Pour la pâte :

250 g de beurre doux ramolli

2 c à c d'extrait de vanille

250 g de sucre semoule

80 g de poudre d'amandes

300 h de farine

40 g d'amandes effilées

Pour la crème au citron :

4 oeufs

16 cl de jus de citron (j'en ai mis 20 à vous de voir si vous voulez + ou - acide)

1 c à c de zestes de citron

300 g de sucre semoule

250 g de beurre ramolli

Pour la finition :

Sucre glace

Préparer la crème au citron à l'avance : dans le bol d'un robot battre les oeufs en omelette, ajouter le zeste et le jus de citron, le sucre, le beurre en morceaux et mélanger. Verser la préparation dans une casserole à fond épais et cuire à feu très doux pour faire épaissir pendant 10 mn en remuant Retirer du feu et laisser refroidir. Mettre au réfrigérateur.

Pour la gâteau recouvrir de papier sulfurisé une grande plaque à four ou un moule 26 x 32 cm environ. Laisser dépasser les bords du papier sulfurisé de 5 cm.

Dans le bol du robot mixer le beurre ramolli, la vanille et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la poudre d'amandes et la farine. Pétrir avec les mains.

Étaler les 2/3 de la pâte dans le fond du moule et cuire 12 mn à four préchauffé à 180° en chaleur tournante. Laisser refroidir.

Répartir la crème avec une spatule sur la pâte et émietter le reste de pâte façon crumble à la surface et parsemer d'amandes effilées.

Cuire 25 mn à 180° (à adapter en fonction du four). Servir tiède ou froid saupoudré de sucre glace.