

Gâteau grand-mère aux groseilles



Préparation : 20 mn

Cuisson : 45 mn à 1 h

Les ingrédients pour 6 personnes :

8 blancs d'oeufs

200 g de sucre semoule

1 citron

600 g de groseilles

175 g de poudre d'amandes

35 g de fécule de pomme de terre

1 c à s de farine

20 g de beurre

50 g d'amandes effilées

Prélever le zeste de la moitié du citron et le hacher finement.

Monter les blancs d'oeufs en neige et lorsqu'ils commencent à monter verser petit à petit le sucre en poudre en pluie tout en continuant à fouetter. Incorporer délicatement la poudre d'amandes, la fécule et le zeste de citron. Ajouter les groseilles lavées et égrappées.

Beurrer le moule et le fariner. Faire tomber l'excédent de farine et verser la préparation dans le moule. Parsemer la surface d'amandes effilées et cuire 45 mn (il m'a fallu 1 h) à four préchauffé à 160° .

Servir froid avec un coulis de fruits rouges ou une crème anglaise, j'ai préféré le coulis.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>