

Tarta de almendras y limon (Gâteau aux amandes et au citron)



4 oeufs
175g de sucre roux
1 citron
400g de poudre d'amandes
Sucre glace

Préchauffer le four à 190° convection naturelle ou 170° chaleur normale.

Prélever le zeste du citron sans toucher au blanc qui est amer et dénature le goût. Prélever le jus.

Battre les oeufs entiers au fouet jusqu'à obtenir une masse mousseuse mais serrée et blanche. C'est là qu'on apprécie d'avoir un robot. *Ne sautez pas cette étape sinon vous n'aurez absolument pas les mêmes résultats, votre gâteau ne sera pas aérien, il sera sec.* Ajouter le sucre doucement tout en continuant de fouetter, vous allez avoir une consistance plus ferme.

Ajouter ensuite le jus et le zeste du citron ainsi que la poudre d'amandes, que l'on incorpore toujours petit à petit.

Verser la pâte dans un moule carré, beurré et fariné, si ce n'est pas un moule souple. *Attention, il est nécessaire de beurrer certains moules souples.*

Faire cuire de 35 à 40 minutes. Une pique enfoncée dans le gâteau doit ressortir sèche.

Laisser le moule refroidir 10 minutes puis démouler sur une grille. Laisser refroidir entièrement, saupoudrer de sucre glace et couper en cubes. *Il se conserve parfaitement plusieurs jours.*

On pourrait tout à fait, remplacer le citron par de l'orange.

Source : "Cuisine Espagnole" - Sergio Vasquez - Goûts du monde