

## **Gâteau aux amandes croustillantes**

3 oeufs	2 verres de farine
30 g de beurre	25 cl de crème fraîche
1 verre de sucre	125g d'amandes effilées
1 sachet de levure	Sel

### Préparation

Mélanger la farine et la moitié du verre de sucre

Ajouter les oeufs, la crème fraîche, la levure et une pincée de sel

Bien mélanger

Verser la pâte dans un moule à gâteau

Mélanger les amandes, le 1/2 verre de sucre restant et le beurre fondu

Verser cette préparation sur la pâte

Faire cuire à four chaud (200°) 35 minutes