

Distillerie du Centre
Dessert



Gâteau amandes, noix
et Sève Centrale



Par Graziella et Jean-Pierre REGNAULT
Restaurant LES ESTONNERIES
41 Avenue Georges Clémenceau
23170 CHAMBON SUR VOUEIZE

Ingrédients :

- . 250 g de poudre d'amandes
- . 250 g de sucre en poudre
- . 6 œufs entiers
- . 1 sachet de levure (11 g)
- . 50 g de cerneaux de noix
- . 50 g de noisettes
- . 20 cl de Sève Centrale

Progression :

Passer au cutter la poudre d'amandes, le sucre, les œufs, la levure et les 20 cl de Sève Centrale.

Dans un moule à manquer de 27 cm de diamètre, disposer sur le fond un papier sulfurisé beurré.

Verser l'appareil en incorporant les noix et les noisettes (préalablement concassées).

Cuisson à four chaud 150° pendant 15 mn.

Laisser tiédir et démouler.

Ce gâteau peut être servi accompagné d'un verre de liqueur Sève Centrale (avec ou sans glace)... et avec une boule de glace Praliné !