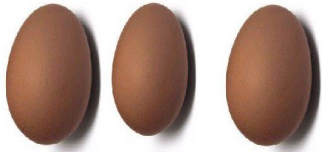


GATEAU CROUSTILLANT AUX AMANDES

Ingrédients :



3 œufs



2 verres de farine



2 verres de sucre



125 g d'amandes effilées



50g de beurre



1 sachet de levure



125 g de pépites de chocolat



25 cl de crème fraîche

Ustensiles :



1 saladier



1 fève



1 moule



Papier cuisson



1 fouet



1 couteau



1 verre



1 four

1, Mélanger la farine et 1 verre de sucre.



2, Ajouter les œufs et mélanger.



3, Ajouter la crème et la levure, mélanger.



4, Mettre le papier cuisson dans le moule et verser la pâte.



5, Cacher la fève.



6, Couper le beurre en petits morceaux.



7, Mélanger les pépites, les amandes, le verre de sucre et le beurre coupé.



8, Verser sur la pâte.



9, Faire cuire 30 min à four moyen

