



## Gâteau aux quetsches et amandes

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 40 min.

### Ingrédients

Oeufs : 4  
Sucre de canne bio : 125 g  
Purée d'amandes bio : 50 g  
Crème de soja : 25 cl  
Poudre d'amandes : 50 g  
Farine : 100 g  
Maïzena® : 50 g  
Levure chimique : 1 c.à s.  
Quetsches fraîches : 300 g  
Chocolat blanc à pâtisser : 25 g

### Matériel

un batteur sur socle  
un moule à manqué de 24 cm  
une balance ménagère



*Beurre, sucre et farine pour le moule*

### Réalisation > la préparation

1. Dans le bol du batteur, battre les oeufs avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange mousse un peu.
2. Ajouter la purée d'amandes et 20 cl de crème de soja.
3. Incorporer enfin les poudres : la poudre d'amandes, la farine, la Maïzena® et la levure. S'assurer que le mélange est bien lisse.
4. Ouvrir en deux et dénoyauter les quetsches, et les réserver.
5. Beurrer, sucrer et fariner le fond et les bords du moule à manqué. Préchauffer le four à 180°C.
6. Verser la pâte dans le moule, et déposer les demi-quetsches en surface, côté bombé en-dessous.
7. Faire fondre le chocolat blanc dans le reste de crème de soja et en verser une petite quantité au coeur de chaque oreillon de quetsche.

### Réalisation > la cuisson

8. Enfourner pour 40 minutes de cuisson.
9. Laisser 15 minutes dans le four et éteint, et laisser refroidir avant de le servir, saupoudré d'un nuage de sucre glace.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)