



GATEAU AUX AMANDES ET COURGETTES



Pour un moule de 20cm beurré et chemisé de papier cuisson.

Les ingrédients : 200 à 250g de courgettes, 150g de poudre d'amandes, 40g de fécule de pomme de terre ou de maïs, 5/6g de levure chimique, 1 citron bio, 150/170g de bons œufs de la ferme (soit 3 beaux œufs), 80g de sucre blond de canne, 50g de bonne huile d'olive, 1cs d'eau de fleur d'oranger, 1 bonne cs d'Amaretto ou à défaut de sirop d'Orgeat.

Pour le glaçage : 80g de sucre glace tamisé, 15g de jus de citron, des amandes effilées passées au four pour la déco.

Le déroulement : laver les courgettes, couper les extrémités, les râper à la microplane, les laisser égoutter dans une passoire. Préchauffer le four à 180° chaleur tournante. Tamiser la poudre d'amandes, la fécule et la levure. Dans la cuve du robot battre longuement les œufs et le sucre pour les blanchir, ajouter l'eau de fleur d'oranger, le sirop d'orgeat ou l'Amaretto, les zeste du citron (réserver le jus pour le glaçage) et l'huile. Quand le mélange est homogène, presser les courgettes râpées dans les mains pour enlever un maximum d'eau et les incorporer dans la cuve. Terminer par les poudres tamisées. Verser dans le moule et enfourner environ 40 minutes. Démouler sur grille et laisser refroidir complètement.

Le glaçage : bien mélanger le sucre glace tamisé et 15g de jus de citron. Verser sur le gâteau refroidi et égaliser avec le dos d'une cuillère. Parsemer d'amandes effilées préalablement dorées au four et refroidies.

