



L'AMANDINE DE NICOLE

Ingrédients

- *Pâte sucrée déjà abaissée (j'utilise volontiers aussi la pâte brisée).*
- *150 g amandes effilées*
- *125 g sucre*
- *110 g beurre*
- *1 cs miel (bien remplie)*
- *4 cs crème (j'utilise de la demi-crème).*

Préparation

Cuire le fond du gâteau 10' à 200 degrés (piquer la pâte pour éviter les bulles)

Pendant ce temps, chauffer très légèrement l'appareil en remuant bien, jusqu'à ce que cela devienne un peu coloré.

Verser l'appareil sur la pâte et enfourner 15-20' à 180°.

Le secret de Nicole

Délicieuse avec un brin de crème fouettée !