

Ingrédients (pour un moule d'environ 20 cm de diamètre) :

15 biscuits roses de Reims
4 œufs
90 gr de beurre mou
90 gr de poudre d'amandes
200 gr de sucre
1 cuillère à café de vanille en poudre
Quelques gouttes de colorant rose ou rouge (*facultatif*)

La petite touche de Myriam :

125 g de sucre au lieu de 200 g

Ajouter :

1 cuillère à café d'extrait d'amande amère

½ sachet de levure



Préparation :

Préchauffer le four à 180°.

Mixer les biscuits roses de Reims (en réserver 2 cuillères à soupe rase pour la décoration).

Séparer les jaunes des blancs d'œufs.

Travailler les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Incorporer le beurre mou, la poudre d'amandes, la vanille et les biscuits mixés.

Battre les blancs en neige ferme et les incorporer Petit à petit délicatement à la pâte.

Ajouter le colorant alimentaire.

Verser dans un moule beurré et fariné.

Enfourner pendant 25 min.

Sortir le gâteau du four, laisser refroidir avant de démouler.

Saupoudrer de biscuits en poudre.