



Desserts

Couque Suédoise aux amandes

Pour 8 personnes.

Ingrédients

125 grammes de beurre (fondu)
1 citron (l'épluchure râpée)
230 grammes de sucre
1 bâton de vanille (les graines)
120 grammes de farine
poignée amande (hachées gros)
sel (une pointe de couteau)
2 œufs

Méthode de préparation

Graissez une platine à four avec le beurre. Mélangez soigneusement l'épluchure de citron aux 200 g de sucre. Mixez-y ensuite les œufs jusqu'à l'obtention d'un mélange léger et aéré. Ajoutez ensuite les graines de vanille et le sel.

Mélangez bien et versez dans la platine. Répandez dessus les amandes et 2 cs de sucre. Cuisez ensuite la couque 25-30 minutes dans un four préchauffé à 175°.

Ustensiles de cuisine

Mixeur
Four

