



## **GATEAU MOELLEUX AUX PIGNONS**



Pour 6 personnes :

140 gr de sucre  
150 gr de beurre en pommade  
100 gr de poudre d'amandes  
3 œufs  
40 gr de farine  
30 gr de pignons  
1 pincée de sel

Préchauffer le four à 180° (TH 6).

Dans l'ordre, mélanger le sucre et le beurre en travaillant bien ; Ajouter Ensuite la poudre d'amandes puis, incorporer les œufs un à un. Ajouter le farine en mélangeant bien.

Faire très légèrement torréfier les pignons ( bien surveiller la poêle care ils prennent très vite trop de couleur).

Verser la pâte dans des moules en silicones style moules à muffins. Disposer les pignons sur le dessus et mettre à cuire 25 mn, toujours en surveillant la cuisson pour qu'ils ne soient pas trop colorés sur le dessus.

J'ai respecté la recette d'une façon assez fidèle. J'ai seulement torréfié un peu les pignons et supprimé l'alcool (20 ml d'armagnac) qui était dans la recette initiale.

On peut bien entendu manger ces petits gâteaux seuls, la Villa Stings les accompagnait de fraises, de rhubarbe et d'une glace au parfum de pin des Landes. Pour ma part, je ferai volontiers une glace ou un sorbet à la pêche avec quelques lamelles de fruits rôtis et caramélisés .