

GÂTEAU AU PATIDOU ET AUX AMANDES **(Recette de la Ferme de la Motte à 41370 Talcy)**

Ingrédients pour 6 personnes :

500 g de patidou
100 g de poudre d'amandes
1 cuillère à café de cannelle
4 œufs
150 g de farine tamisée
50 g de beurre fondu

Laver, couper et épépiner le patidou. Le faire cuire dans le beurre fondu jusqu'à une consistance de purée. Mettre dans une passoire et laisser égoutter.

Mettre à chauffer le four à 250°.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Incorporer les jaunes d'œufs et la farine à la purée de patidou égouttée. Monter les blancs en neige ferme et les incorporer délicatement à la préparation précédente. Verser dans un moule beurré et fariné. Mettre au four pendant 10 minutes à 240° puis pendant 40 minutes à 150°.