

Gâteau amande-kiwis-fraises

100 g de beurre doux
3 oeufs
80 g de sucre en poudre
100 g de farine de blé ou de riz
100 g de poudre d'amandes
1/2 paquet de levure
4 kiwis
Quelques fraises (déco)
1 gousse de vanille
2 cuillère à soupe d'amandes effilées



Faites fondre le beurre, laissez le tiédir.

Pelez 3 kiwis et mixez les en purée avec 20 g de sucre et les graines issues de la gousse de vanille fne due et grattée.

Dans une jatte, fouettez énergiquement les oeufs avec 80 de sucre 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'ils blanchissent.

Incorporez la farine, la levure et la poudre d'amande.

Mélangez puis ajoutez le beurre fondu.

Incorporez la purée de kiwis, travaillez bien la pâte jusqu'à ce que sa texture soit homogène.

Versez la pâte dans un moule beurré.

Enfournez pour 30 minutes environ jusqu'à ce que le gâteau soit doré. Laissez complètement refroidir avant de démouler.

Faites torréfier les amandes quelques minutes dans une poêle chaude.

Épluchez le kiwis restant, coupez le en lamelles et décorez-en le cake puis de fraises et parsemez d'amandes effilées.