

# Moelleux Amandes Pistaches au miel d'Acacia



## Ingrédients pour un moule de 23cm de diamètre environ:

5 oeufs  
200g de sucre  
100g de poudre d'amande  
100g de poudre de pistache  
100g de fécule de maïs  
1/2 paquet de levure  
80g de beurre  
10cl d'eau  
4 cuillères à soupe de miel

## Préparation:

- Travailler les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux. Mélanger la fécule, la levure, les amandes et les pistaches. Incorporer en plusieurs fois le mélange de poudres à la préparation oeufs/sucre.
- Faire fondre le beurre puis l'incorporer à la pâte.
- Battre les blancs d'oeufs en neige avec une pincée de sel puis les incorporer délicatement à la préparation.
- Verser la pâte dans un moule beurré et fariné. Enfourner dans le four préchauffé à 180°C pendant 50 minutes environ. Démouler et laisser tiédir sur une grille.
- Dans une petite casserole, faire chauffer l'eau et le miel. Porter à ébullition et laisser bouillir quelques minutes. Répartir le sirop sur le gâteau encore chaud à l'aide d'un pinceau (permet au biscuit d'absorber tout le sirop).