

## **Pavés au miel et amandes**

Origine : Espace abeilles à Cernier

(Annelise Blanchoud, Rue de La Combe 11b, 2054 Chézard-St-Martin)

Biscuit :

**4 œufs**

**1 tasse de sucre**

**1 tasse de crème**

**2 tasses de farine tamisée**

**1 paquet sucre vanillé**

**1 paquet poudre à lever**

**1 c. à s. jus de citron**

**1 pincée de sel**

- Battre en mousse les 4 œufs ainsi que la tasse de sucre
- Ajouter tous ces éléments au mélange œufs/sucre.
- Verser sur une plaque rectangulaire env. 30/35 cm chemisée d'un papier.
- Cuisson dans le four préchauffé à 200° 10 à 15 min.
- Sur le gâteau que l'on aura piqué à la fourchette encore chaud verser la masse constituée d'un mélange de :

**125g beurre ramolli**

**1 tasse de miel**

**200g amandes effilées**

- Mettre à dorer sous le grill du four 2-3 min. ( surveiller )