

# Gâteau des Rois

**Pour 6 personnes**

Préparation : 10 min – Cuisson : 14 min

## Ingrédients :

- 5 œufs
- 300g de poudre d'amandes
- 8cl de sirop d'agave
- 60g de cassonade
- 100g de beurre de barate
- 40g de farine de blé complet
- 3cc d'extrait d'amande amère
- 1 fève

Pour la nougatine :

- 65 g d'amandes effilées
- 4 cuillères à soupe de sirop d'agave



*www.lesdelicesabelle.fr*

Ustensiles spécifiques : un fouet, un saladier, une spatule, une casserole et un moule cosy en silicone.

## Réalisation :

- Préchauffer le four à 210°C.
- Faire fondre le beurre
- Mélanger dans un saladier tous les ingrédients.
- Verser la pâte dans le moule choisi et glisser la fève.
- Enfourner pendant 14 minutes.
- Laisser refroidir au frais à la sortie du four.
- Pour la nougatine : faire dorer dans une petite casserole les amandes effilées et le sirop d'agave durant 4 minutes, en mélangeant sans cesse avec une spatule.
- Dès que le sirop commence à roussir, éteindre le feu et verser immédiatement sur le gâteau. La nougatine va durcir en quelques secondes.
- Déguster sans attendre.

Bon appétit!