

# Gâteau aux amandes et au Patidou

---



---

**Temps de préparation :** 30 minutes

**Temps de cuisson :** 1 heure

## **Ingrédients pour 6 personnes :**

- 500 gr de Patidou
- 200 gr d'amandes en poudre
- 200 gr de sucre de sucre
- 3 cuillères à soupe de cannelle
- 4 oeufs
- 350 gr de farine
- 100 gr de beurre fondu

## **Préparation :**

1. Lavez, épépinez et coupez le Patidou
2. Faites-le cuire dans de l'huile jusqu'à ce qu'il devienne purée et laissez égoutter
3. Mélangez tous les ingrédients et versez dans un moule beurré et fariné
4. Faites cuire 1 heure au four à 200°C