

Gâteau à la fribourgeoise



Préparation : 25 min

Ingrédients

- 250g de pâte feuilletée
- 250g d'amandes moulues
- 125g de sucre
- 60g de beurre
- 1/2 verre d'eau
- quelques gouttes d'amande amère

Préparation

Mettre dans une casserole l'eau avec le sucre et le beurre. Chauffer à feu doux. Quand le beurre est fondu, ajouter les amandes et l'essence d'amande et bien mélanger le tout. Laisser refroidir. Abaisser la pâte sur une plaque à gâteau. piquer la pâte à la fourchette. Recouvrir du mélange, garnir de croisillons de pâte, dorer et cuire au four à 220° pendant 20 à 25 min.

Cuisine & traditions au Pays de Fribourg. Editions La Sarine.