Gâteau à la fribourgeoise

-

Pour 1 gâteau
Préparation : 25 min
Cuisson : 25 min
Ingrédients

- 250 g de pâte feuilletée
- 250 g d'amandes moulues
- 125 g de sucre
- 60 g de beurre
- ½ 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. Bien mélanger le tout.
Laisser refroidir.
Abaisser la pâte sur une plaque à gâteau et la piquer à la fourchette.
Recouvrir du mélange, garnir de croisillons de pâte, dorer et cuire au four à 220° C pendant 20 à 25 min.

Recette tirée du livre : « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg ». Editions la Sarine.