

Gâteau aux amandes ou noix de coco (Le Pavé de Monique & Michel)

Ingrédients

- ❖ 1 bte de lait concentré sucré
- ❖ 1 bte et demi de lait concentré
- ❖ 4 jaunes d'œufs
- ❖ 4 blancs en neige
- ❖ sauce caramel
- ❖ 125 gr de poudre d'amande ou de noix de coco

Versez les boites de lait dans un bol et battez au fouet

Ajoutez les jaunes d'œufs, la poudre d'amande ou la noix de coco tout en fouettant

Ajoutez les blancs en neige en soulevant délicatement

Versez dans le fond du moule le caramel

Versez le mélange par-dessus

Faites cuire au four au bain-marie à 175° (30 min)

Mettez au frigo

Pour servir, renverser le pavé sur un plat (attention le plat doit être plus grand de manière que le caramel ne déborde pas)