



## Gâteau moelleux au Cognac

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Du moelleux, du moelleux et du moelleux. Le tout avec un trait de Cognac\*.

### Ingrédients:

- 235 g de sucre en poudre
- 225 g de beurre doux
- 190 g poudre d'amande
- 90 g de farine
- 6 œufs entiers
- 8 cl de Cognac\*

### Glaçage :

- 150 g de sucre glace
- 5 cl d'eau



**pour 8 personnes**

## Réalisation de la recette:

Casser les œufs dans la cuve du **batteur et ajouter** le sucre en poudre. Bien fouetter au fouet, jusqu'à obtenir une mousse blanchâtre. Ajouter le beurre mou et fouetter à nouveau pendant 3 minutes. Verser dans la cuve la poudre d'amande et mélanger jusqu'à obtenir une **crème homogène**.

Ajouter le **cognac** et la farine. Mélanger toujours à l'aide du batteur mais en petite vitesse. Beurrer et fariner un moule d'un diamètre entre 18 et 25 cm et d'une hauteur minimum de 3 cm.

Verser la préparation et cuire dans un four chaud à 175° C pendant environ 40 à 45 minutes. Laisser refroidir après cuisson. Mélanger le sucre glace avec le cognac et ajouter un peu d'eau. Il faut que le **glaçage ne soit pas trop liquide**.

Après avoir réaliser **votre glaçage**, verser sur le gâteau. Laisser durcir le glaçage avant dégustation.