

GATEAU AUX BISCUITS DE REIMS



Pour 8 personnes

Ingrédients :

275 g de biscuits de Reims

100 g de sucre

100 g de poudre amandes

150 g de beurre en pommade

5 œufs

Crème anglaise

Battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter le beurre en pommade.

Mixer les biscuits. Les ajouter à la préparation ainsi que la poudre d'amandes.

Verser le mélange dans un moule en silicone et bien tasser.

Mettre au congélateur.

Sortir le gâteau une demi-heure avant de déguster.

Servir avec de la crème anglaise.