



*Le KKVVK n°18 : le gâteau sablé de Mel.*



**Ingrédients :**

100g de poudre d'amandes  
280g de farine T55  
2 cc de cannelle en poudre  
130g de sucre roux (en gros cristaux)  
150g de beurre  
2 oeufs  
160g de confiture de cassis

1 cs de sucre roux

**pour le décor :**

sucre glace,  
3 petites meringues  
pâte d'amandes à la rose  
pépites de chocolat  
coulis de framboises

Préchauffez le four à 180°C (th6).

Dans le bol du mixeur, placez la farine, le beurre ramolli et coupé en morceaux, la cannelle, le sucre et la poudre d'amandes. Mixez par à coups : comme j'avais un peu de mal avec mon mixeur, j'ai tout mis dans le bol du robot et j'ai pétri à la main.  
Ajoutez les oeufs, pétrir au robot par petites impulsions.

Graissez un moule à manqué, chemisez-le de papier sulfurisé (l'intérêt c'est que le papier colle au moule, infiniment plus pratique). Versez la moitié de la pâte dans le moule, égalisez bien la surface. Recouvrez de confiture de cassis puis disposez la seconde moitié de la pâte.

Saupoudrez avec la dernière cuillère de sucre roux et enfournez pour 50 min. Si le dessus dore trop vite, couvrez le sablé d'une feuille de papier sulfurisé à mi-cuisson.

A la sortie du four, laissez refroidir 15 min avant de démouler sur une grille.  
Pendant ce temps, laissez libre cours à votre imagination pour réaliser le décor.

Quand le gâteau est refroidi, saupoudrez de sucre glace et décorez.