



# Recettes

## **Gâteau aux roses** *Recette autrichienne*

### ***Ingrédients***

*200 g de pétales  
60 g de biscuits pulvérisés  
20 g d'amandes douces moulues  
6 œufs  
125 g de sucre  
1 tasse de crème  
1 pincée de cannelle  
1 pincée de sel*

### **Préparation**

Mélanger soigneusement les pétales, les biscuits, les amandes, les jaunes d'œufs, le sucre, la crème, la cannelle et le sel.  
Remuer pendant ¼ d'heure.  
Incorporer ensuite les 6 blancs d'œufs montés en neige.  
Verser le tout dans un moule beurré.  
Saupoudrer de poudre de biscuits.  
Faire cuire au bain-marie pendant une heure et demie.