

Amandines aux poires

Ingrédients 6 pers

2 poires
125g de beurre demi-sel
75g d'amandes en poudre
150g de sucre
60g de farine
4 blancs d'œufs
Quelques gouttes d'extrait d'amande amère et d'extrait de vanille
Des amandes effilées

Déroulement

Préchauffer le four à 180°.
Faire fondre le beurre et le mélanger avec le sucre, la farine, la poudre d'amandes, les blancs d'œufs et les parfums.
Verser la préparation dans les moules, déposer des dés de poire en surface et parsemer d'amandes effilées. Saupoudrer d'un voile de sucre en poudre et faire cuire environ 20 minutes.
Laisser refroidir avant de démouler.

Moelleux à la crème d'amande et abricots

Ingrédients (6 pers)

base du moelleux

1 œuf
100 g de sucre
100 g de farine
100 g de poudre d'amande
1 cuillère à café rase de levure chimique
100 g de crème liquide

Crème d'amande

2 œufs
35 g de beurre mou
90 g de sucre en poudre
70 g de poudre d'amande
6 à 8 abricots

Déroulement

Préchauffer le four à 180°.

Préparer la base du moelleux

Mélanger le sucre et l'œuf. Ajouter ensuite la crème liquide, puis la farine dans laquelle on aura incorporé la levure. Bien mélanger.
Ajouter la poudre d'amande. Bien remuer.

Répartir cette préparation au fond du moule si on utilise un moule carré ou au fond des moules individuels. Lisser la surface pour avoir une couche de même hauteur. Couper 3 ou 4 abricots en petits morceaux, poser les morceaux d'abricots dans la pâte.

Préparer la crème d'amande.

Mélanger le beurre mou avec le sucre. Ajouter les oeufs. Bien mélanger. Ajouter la poudre d'amande et mélanger au fouet pour avoir une texture bien lisse. Le beurre doit être complètement incorporé.

Répartir cette préparation sur la base précédente.

Découper le reste des abricots en tranches et les déposer sur la crème d'amande.

Faire cuire au four à 180° pendant 20 à 25 minutes selon le four et selon la taille du moule. Compter 20-25 minutes pour les moules grands ronds individuels, et 45-55 minutes pour un grand moule familial.

Attendre le refroidissement avant de démouler.

Saupoudrer de sucre glace avant de servir.

Moelleux au citron

Ingrédients

4 oeufs

130g de sucre glace + 10g + décoration

80g de beurre fondu

120g de farine

1 sachet de levure chimique

2 citrons

Déroulement

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs.

Lavez vos citrons et pressez-les. Enlevez tous les pépins du jus. Si vos citrons sont non traités et que vous souhaitez un goût plus prononcé de citron, vous pouvez ajouter du zeste d'un citron.

Versez le sucre glace sur les jaunes d'oeufs et battez au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne crémeux.

Ajoutez le jus de citron et recommencez à battre pour obtenir un mélange homogène.

Faites fondre le beurre.

Ajoutez le reste des ingrédients : beurre fondu, farine et levure.

Mélangez de nouveau au batteur électrique.

Montez les blancs d'oeufs en neige avec une pincée de sel. Quand les oeufs commencent à bien mousser, ajoutez 10g de sucre glace.

Ajoutez les délicatement à la pâte. Mélangez avec une spatule afin de ne pas trop casser les oeufs. Puis déposez la dans un moule rond ou carré

Enfournez pour une durée de 20 minutes à 180°C.

Laissez bien refroidir à la sortie du four puis saupoudrez de sucre glace. Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter quelques zestes fins de citron