

MES TABLES DE FETES



Gâteau moelleux pêche brugnon et sauce caramel fruitée

Ingrédients

- 200 g de farine avec poudre levante
- 125 g de beurre
- 3 oeufs
- 125 g de sucre roux
- 1 pêche blanche
- 1 brugnon jaune, plus 1 pour la sauce
- 1 brugnon blanc
- 10 g de cardamome verte
- 1 ou 2 c à soupe de lait
- le jus d'1/2 citron
- environ 10 cl de sauce au caramel au beurre salé (recette ici)

Préchauffer le four T 7 (210°)

Peler la pêche, le brugnon blanc, 1 brugnon jaune, les couper en 4.

Ouvrir les graines de cardamome et les mélanger avec les fruits que vous aurez arrosé du jus de citron, mélanger délicatement et laisser macérer.

Battre le sucre avec le beurre fondu pour obtenir un mélange mousseux. Incorporer les oeufs un à un tout en fouettant, le mélange doit être homogène, puis la farine en pluie, le lait et le jus rendu par les fruits. Fouetter pour que la préparation soit bien lisse.

Beurrer un moule à manqué et versez y la pâte. Disposer les quartiers de fruits sur la pâte en les enfonçant légèrement et enfourner pour 45 minutes environ. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau. Sortir le gâteau du four, attendre 10 minutes et démouler sur une grille jusqu'à refroidissement total.

La sauce

Passer au mixer le brugnon jaune restant pour obtenir une purée lisse, mélanger avec la sauce au caramel en mixant.

Servir le gâteau découpé en parts nappées de la sauce au caramel fruitée.

<http://mestablesdefetes.canalblog.com>