

Moelleux Abricots Framboises

TM6 - Grill Autosense™ Standard ALL-CLAD

Ingrédients :

Pour la cuisson des fruits :

- 400 à 500 g d'oreillons d'abricots congelés
- quelques framboises congelées

Pour la pâte à moelleux :

- 160 g de beurre sans lactose
- 4 œufs
- 150 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé ou 10 g fait maison
- 150 g de farine de gruau T45



Préparation :

Pour la pré-cuisson des abricots :

Placer les oreillons d'abricots congelés directement dans le plat de cuisson, grill Standard, face coupée contre le plat. Régler la température sur 270°C et laisser cuire. Retirer délicatement le jus et laisser cuire encore, on obtient un sirop autour des fruits. Placer les framboises dans les espaces. Baisser la température à 230°C. Pendant ce temps, préparer la pâte.

Pour la pâte à moelleux au TM6 :

Faire fondre le beurre sans lactose au micro ondes dans un pichet. Dans le bol du robot, placer le fouet sur les lames. Verser les œufs et les sucres. Blanchir 5 min/ vitesse 5. (couvercle anti éclaboussure). Démarrer le programme 40 sec/vitesse 3. Verser le beurre fondu en filet durant le temps de la programmation. (sans verre doseur). Verser la farine de gruau T45 et incorporer pendant 15 sec/vitesse 2. (sans verre doseur)

Pour la cuisson et le démoulage :

Verser la pâte à moelleux sur les abricots et les framboises. Enfourner 15 à 20 minutes à 230°C en plaçant les bouchons sur les côtés. Couleur dorée sur le dessus et les bords se détachent du bord du plat. Laisser tiédir au moins 10 à 15 min avant de démouler. Retourner un plat de service sur le plat de cuisson et retourner l'ensemble.

Conseils et/ou suggestion :

Présenter tiède avec une boule de crème glacée vanille ou un sorbet romarin ou basilic.

Vous souhaitez :

- soit des informations sur le grill Autosense™ All-Clad
 - soit le découvrir en tête à tête (66)
 - soit le découvrir en atelier virtuel avec vos amis
 - soit le gagner en devenant conseiller
 - soit parrainer/recommander des amis et gagner des cadeaux
- Contactez-moi via lesateliersdecathy@orange.fr

♥
Régalez-vous!
♥