

# Moelleux pêches et framboises

FLEXIPAN®Origine  
Moule ELLIPSE



## Ingrédients :

### Hors robot

- 85 g de sucre en poudre
- 1 c. à c. de vinaigre blanc

### Pour la pâte à moelleux

- 100 g de beurre doux
- 3 petits œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 15 g de sucre vanillé maison
- 100 g de farine T55

### Pour le dressage et la cuisson

- 8 oreillons de pêches frais ou au sirop (300 g)
- 20 framboises fraîches ou surgelées

### Suggestion

- de la crème glacée vanille
- ou du sorbet au muscat ou à la lavande

## Préparation

### Hors robot

Préchauffer le four à 180°C (th 6), chaleur tournante. Placer le moule Ellipse (130 cl) sur la petite plaque alu perforée. Peser le sucre directement dans une poêle antiadhésive et ajouter 1 c.à.c de vinaigre (anti-amertume). Réaliser un caramel à sec. Verser dans le moule et napper le fond. Réserver. Peser le beurre dans le bol micro-ondes. Faire fondre au micro ondes (environ 45 secondes - 750 watts). Réserver le beurre fondu\*.

### Pour la pâte à moelleux

Dans le bol, placer le fouet sur les lames. Verser les œufs, le sucre en poudre et le sucre vanillé maison (ma recette sur le robot). Blanchir 5 minutes - vitesse 5. (sans verre doseur). Démarrer le programme 40 secondes - vitesse 3. Verser le beurre fondu\* en filet durant le temps de la programmation. (sans verre doseur). Verser la farine et incorporer pendant 15 secondes - vitesse 3. (sans verre doseur)

Accessoire(s)	Ingrédient(s)	🕒	🔥	🌀	TURBO/PETRIN
	Œufs, sucres	5 min		5	
	Beurre fondu	40 sec		3	
	Farine	15 sec		3	

### Pour le dressage et la cuisson

Poser les 8 oreillons de pêche frais ou égouttés au préalable si au sirop, face bombée vers vous avec 1 framboise dessous de chaque oreillon sur le caramel. Placer aussi des framboises dans les interstices. Verser la pâte à moelleux sur les fruits. Enfourner 30 à 35 minutes à 180°C, chaleur tournante. (selon four). Attendre au moins 10 minutes avant de démouler sur un plat de service. Bonne dégustation !!!

### Suggestion

Présenter tiède avec une boule de crème glacée vanille ou une boule de sorbet au muscat ou à la lavande.

**Autour de ma table** <http://www.autourdematable.com/>



Recette pour votre  
**Cook'in**

Guy  
Demarle