

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.



Recette pour votre
Cook'in

Guy
Demarle