



## TERRINE DE FRUITS AUX AMANDES

200 g framboises - 3 kiwis - 150 g groseilles - 150 g raisins de corinthe - 225 g amandes en poudre - 5 oeufs extra-frais - 180 g beurre mou - 180 g sucre - 40 g farine - 2 c à s rhum ambré -

Mettre les raisins à gonfler avec le rhum et un verre d'eau dans un bol. Rincer, éponger et égréner les groseilles . Batta au fouet électrique le beurre avec le sucre : mélange mousseux. Ajouter la poudre d'amandes et la farine, puis les oeufs un par un. Fouetter **longuement** jusqu'à ce que la préparation soit crémeuse. Incorporer les raisins bien égouttés et les groseilles. Mélanger à la spatule. Tapisser un moule à cake de film alimentaire. Verser 1/2 cm de crème d'amandes. Disposer dessus les framboises. Recouvrir de crème en tassant bien. Disposer ensuite les 1/2 kiwis et recouvrir de crème d'amandes. Lisser le dessus de la terrine. Rabattre le film alimentaire. Mettre au frais au moins 6 h.

Servir avec un coulis de framboises

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr



## TERRINE DE FRUITS AUX AMANDES

200 g framboises - 3 kiwis - 150 g groseilles - 150 g raisins de corinthe - 225 g amandes en poudre - 5 oeufs extra-frais - 180 g beurre mou - 180 g sucre - 40 g farine - 2 c à s rhum ambré -

Mettre les raisins à gonfler avec le rhum et un verre d'eau dans un bol. Rincer, éponger et égréner les groseilles . Batta au fouet électrique le beurre avec le sucre : mélange mousseux. Ajouter la poudre d'amandes et la farine, puis les oeufs un par un. Fouetter **longuement** jusqu'à ce que la préparation soit crémeuse. Incorporer les raisins bien égouttés et les groseilles. Mélanger à la spatule. Tapisser un moule à cake de film alimentaire. Verser 1/2 cm de crème d'amandes. Disposer dessus les framboises. Recouvrir de crème en tassant bien. Disposer ensuite les 1/2 kiwis et recouvrir de crème d'amandes. Lisser le dessus de la terrine. Rabattre le film alimentaire. Mettre au frais au moins 6 h.

Servir avec un coulis de framboises