

L'AMANDIN avec ou sans poire

Ingrédients (8 personnes) :

100g amande en poudre,
50g farine de blé complet,
50g amidon de maïs,
1/2 cuillère à café d'amande amère liquide,
Cannelle en poudre,
250g fromage blanc grec 10%,60 ml eau,
2 jaunes d'œuf,
2 blancs d'œuf montés en neige,
50g sucre roux,
20g gelée de groseille maison,
1 poire juteuse en morceaux

Préparation :

Mélanger tout d'abord les poudres puis ajouter le fromage blanc, l'eau et les jaunes d'œuf.

Bien homogénéiser.

Monter les blancs en neige et incorporer délicatement au mélange précédent.

Si vous décidez de mettre des poires, alors tapissez vos moules de lamelles ou morceaux de poire.

Verser le mélange dans 1 grand coeur

Enfourner à 190°C pendant 20 minutes environ.

Adapter la température et le temps de cuisson en fonction de votre four et de la taille de vos moules.

Compote pomme-poire parfumée à l'orange

INGREDIENTS

Pour 4 personne(s)

- 8 grosses pommes
- 4 poires
- 2 oranges

- 10g de sucre vanillé
- Un grand verre d'eau.

PREPARATION

1

Eplucher les pommes et poires.

Presser les oranges.

2

Mettre dans une casserole les fruits coupés en petits morceaux, le jus d'orange, le sucre vanillé et le verre d'eau.

3

Cuire pendant environ 20 minutes jusqu'à ce que les fruits soient tendres. Mixer finement.