

DELICIEUX AUX AMANDES

RECETTE N°91

NOTATION

- Prix : 4/10
- Difficulté : 5/10
- Originalité : 3/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 8 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 20 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- biscuit de Savoie:
- 6 oeufs
- 300 g de sucre
- 60 g de farine
- 90 g de féculé de pomme de terre
- vanille en poudre
- Garniture:
- un verre de kirsch
- 225 g d'amandes mondées et hachées
- 150 g de raisins de Corinthe
- un pot de marmelade d'abricots
- 1 litre de crème anglaise à la vanille

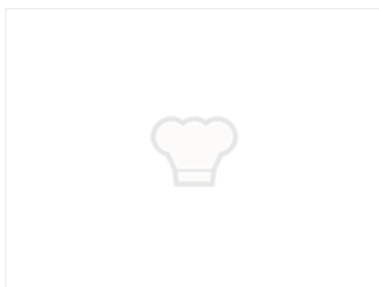
MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- couteau de cuisine
- moule à manqué
- fouet électrique

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



10 ETAPES A SUIVRES

01. Préparez le biscuit de Savoie la veille.
02. Commencez par travailler jaunes d'oeufs et sucre jusqu'à ce que le mélange devienne blanc et mousseux.
03. Ajoutez la féculé, la farine, la vanille en poudre puis très délicatement, les blancs battus en neige très ferme.
04. Versez cette pâte dans 2 moules à manqué (moules ronds à bords lisses) de 18 cm de diamètre environ, préalablement beurrés.
05. Faites cuire 20 mn environ à four très doux.
06. Démoulez sur grille et laissez refroidir.
07. Le lendemain, découpez chaque gâteau en 2 ou 3 tranches minces et régulières.
08. Tartinez-les de marmelade d'abricots, puis imbibe-les légèrement avec le kirsch.
09. Saupoudrez toutes les abaisses (sauf une qui coiffera le gâteau), d'amandes et de raisins que vous aurez fait gonfler dans un peu d'eau tiède. Superposez le tout.
10. Nappez de marmelade d'abricots légèrement étendue d'eau et fondue. Servez avec une crème anglaise très fraîche.

NOTES PERSONNELLES
