

Cours de Cuisine

La douceur amande aux fruits

Fond dacquois aux amandes

sucre glace	225 grs
poudre d'amandes	180 grs
farine	45 grs
blancs d'oeufs	225 grs
sucre semoule	225 grs

Crème pâtissière

lait	250 grs
jaunes d'oeufs	60 grs
sucre	50 grs
maizena	20 grs
beurre	50 grs
crème fouettée	100 grs

fruits de saison	pm
------------------	----

Procédé:

Crème pâtissière:

Porter le lait à ébullition. Blanchir les jaunes avec le sucre et la maizena. Verser un peu de lait sur ce mélange et fouetter. Remettre le tout dans la casserole et cuire pendant 4 minutes. Retirer du feu et mettre le beurre. Garder au frais

Fond dacquois aux amandes:

Tamiser ensemble la poudre d'amande, le sucre glace et la farine. Monter les blancs d'oeufs, les serrer avec le sucre. Incorporer délicatement le mélange sucre glace, poudre d'amande et farine. Dresser à la poche dans des cercles chemisés de papier cuisson beurré. Cuire à 160 ° pendant 20 minutes environ.

Finition:

Monter au fouet la crème pâtissière, incorporer délicatement la crème fouettée. Garnir les fonds avec cette crème, garnir de fruits de saison. Saupoudrer de sucre glace.