

CAKE AUX FRUITS FACON TARTE



Ingrédients

3 oeufs
75 g de sucre
1 cuillerée à café de vanille
125 ml d'huile
125 g de yaourt vanille
130 g de farine tamisée
1 cuillerée à café de levure chimique
100 gr de poudre d'amande
1 poignée d'amandes effilées
Fruits selon goût (pour moi myrtilles surgelées , fraises fraîches, poires au sirop)

Préparation

Pour 8 personnes
Temps de préparation 20 minutes
Cuisson environ 30 minutes

Préparez vos fruits : myrtilles surgelées, poires en tranches, demie fraise en éventail.
Préchauffez votre four à 180°C (chaleur tournante).
Bien travaillez les oeufs, le sucre et la vanille, cela doit doubler de volume.
Ajoutez l'huile peu à peu, puis le yaourt.
Ajoutez la farine, la levure chimique et la poudre d'amande délicatement au mélange.
Beurrez et farinez un moule à tarte de 28 cm de diamètre.
Versez la pâte.
Mettez les fruits puis ajoutez la poignée d'amandes effilées.
Enfournez pour environ 30 minutes.
Saupoudrez de sucre glace.

Source de la recette
"Les 1001 saveurs d'Ihssane"

Commentaires



Recette facile à réaliser et très agréable en bouche, cette tarte à fait l'unanimité.
J'ai simplement remplacé le sucre glace par un nappage neutre de(Felder)pour la faire briller.
10 g de gélatine réhydratée
15 cl d'eau minérale
200 g de sucre semoule
50 g de glucose ou de miel d'acacia (pour moi glucose)
Dans une casserole versez l'eau le sucre et le glucose ou le miel.
Faites bouillir, puis stoppez le feu.
Ajoutez la gélatine, bien mélanger.
Versez dans un bocal.
Laissez refroidir et fermez le bocal.

Se conserve au frais longtemps, si il est nature.
Au moment de l'utilisation, faites chauffer la quantité souhaitée, remettre dans le pot ce qui n'a pas servi.
Facile à utiliser pour faire briller une tarte aux fruits sans dénaturer le goût des fruits.
L'idée de la recette est de l'atelier de Brigitte (Gironde 33230 Coutras)

Ajouter un commentaire



Mentions légales