

## Amandier aux Pruneaux



Recette extraite du nouveau coffret-livres [Demarle Flexipan®](#) Trilogie pour recevoir

Pour le moule à tarte cannelé [Demarle Flexipan®](#) réf FM 374

### **Ingrédients :**

#### **Pour le biscuit :**

- 125 g de yaourth nature (1 yaourth)
- 100 g sucre glace (pour moi 100 g de sucre en mx passé 10 sec dans le Thermomix vit 8)
- 2 gros oeufs
- 125 g poudre d'amandes

#### **Pour la crème de pruneaux :**

- 200 g pruneaux dénoyautés
- 100 g jus orange (1 orange)
- 1 oeuf

#### **Pour le soufflé amandes :**

- 1 blanc d'oeuf + 3 blancs d'oeufs
- 90 g poudre d'amandes
- 50 g + 20 g sucre semoule
- 10 g Cognac (j'ai mis Armagnac)
- 15 g farine
- Amandes effilées

#### **Préparation du biscuit :**

1. Préchauffer le four 180° (th 6) puis placer le moule [Demarle Flexipan®](#) sur la plaque alu perforée
2. Dans le cul de poule, mélanger le yaourth avec le sucre glace
3. Ajouter les oeufs puis la poudre d'amandes
4. Verser l'appareil dans le moule puis faire cuire à 180° pendant 15 mn
5. Laisser refroidir Garder le four allumé pour terminer la cuisson



### **Préparation de la crème de pruneaux :**

1. Mixer dans le bol du Thermomix les pruneaux dénoyautés, le jus d'orange et l'oeuf, vit 5 pdt 15 sec
2. Etaler la préparation aux pruneaux sur le biscuit mi-cuit refroidi



### **Préparation du soufflé d'amandes :**

1. Dans le cul de poule, mélanger à la spatule haute température [Demarle Flexipan ®](#) le blanc d'oeuf avec la poudre d'amandes et le sucre
2. Ajouter le cognac puis la farine
3. Monter les 3 blancs en neige en incorporant les 20 g de sucre lorsqu'ils commencent à mousser
4. Incorporer les blancs en neige en 2 fois à la préparation
5. Mettre cette préparation sur le gâteau au dessus de la crème de pruneaux
6. Faire un rainurage sur le dessus avec le racloir peigne [Demarle Flexipan ®](#)
7. Parsemer d'amandes effilées
8. Poursuivre la cuisson 20 mn à 180°
9. Laisser refroidir avant de démouler

