

## Moelleux amandes aux pommes ou poires caramélisées by Vincent Catala

Arôme utilisé : amandes amères 90%

Pour 4 à 6 personnes

Temps : 40min

### INGREDIENTS :

- 300 g de beurre
- 300 g de poudre amande
- 100 g de sucre
- 9 œufs
- 80 g de maïzena
- fleur oranger pm
- 3 gouttes aromes amères 90 % Quosentis
- zest orange
- vanille gousse
- 4 pommes golden saveur bio ou poires williams
- 50 g de beurre
- 80 g de sucre roux
- rhum brun
- fleur de sel pm



### ETAPES :

1. La crème amande :
  - a. Blanchir le sucre et le beurre pommade dans un
  - b. Incorporer la farine, la poudre d'amande tamisée et les œufs puis émulsionner pendant 5min
  - c. Ajouter la fleur d'oranger, le zest d'orange et l'arôme amandes amères
  - d. Réserver au frais
2. Faire une brunoise de pommes ou de poires
3. Réaliser un caramel avec le sucre et le rhum pour faire évaporer l'alcool
4. Une fois le caramel à couleur blonde y insérer le beurre et la fleur de sel
5. Réaliser des couches successives de crème amande et de pommes ou de poires caramélisées
6. Cuire le tout à 170 °C pendant 12 min environ
7. A la sortie du four arroser de fleur d'oranger

Recette réalisée par Vincent Catala Ambassadeur du championnat de France du dessert pour Quosentis le 17.12.2015