

# Charlotte aux pêches



pour 4 personnes

1 grande boîte de pêches au sirop  
1 paquet de biscuits à la cuiller  
100 g de sucre  
½ verre (à vin blanc) de cognac  
½ litre de lait  
2 cuillerées à thé de fécule de maïs  
3 œufs  
1 dl de crème fraîche

■ Séparer les jaunes et les blancs des œufs. Mélanger les jaunes au sucre jusqu'à obtention d'une masse mousseuse qui, dès qu'elle devient blanchâtre, reçoit la fécule de maïs (maïzena).

■ Chauffer le lait jusqu'au seuil de l'ébullition et le verser lentement sur les œufs et le sucre, remuer en permanence; replacer la casserole sur feu doux, sans faire bouillir.

■ Verser dans un grand saladier et laisser refroidir. Remuer de temps à autre pour qu'aucune peau ne se forme.

■ Couper la moitié des pêches en petits cubes, arroser de cognac et laisser reposer.

■ Humidifier les biscuits à la cuiller à l'aide du jus des pêches et en tapisser le fond et les parois d'un moule à charlotte.

■ Battre les blancs d'œufs en neige très ferme et les mélanger délicatement à la crème refroidie.

■ Garnir le moule alternativement d'une couche de pêches, de crème et de biscuits à la cuiller. Terminer avec une couche de biscuits et couvrir d'une feuille de papier d'aluminium. Poser une assiette plate épousant bien la forme du moule et appuyer fort. A placer 3 h dans le compartiment à glace, mais pas davantage. La charlotte gagne à être préparée la veille.

■ Juste avant de servir, renverser la charlotte sur un plat et décorer avec les pêches restantes et la crème battue.

© 1977, Edito-Service S.A., Genève

Imprimé en Italie

18 269 01 -16

## CAKE AUX AMANDES

### POUR 6 PERSONNES :

125 g de beurre mou  
100 g de sucre semoule - 1 pincée de sel  
1/2 gousse de vanille  
2 œufs + 1 jaune  
45 g de sucre glace  
45 g de poudre d'amandes  
125 g de farine  
1 cuil. à café de levure chimique  
60 g d'amandes hachées

### MATÉRIEL :

1 saladier - 1 moule à cake  
papier sulfurisé



### PAR PERSONNE :

Protéides : 8 g

Glucides : 42 g

Lipides : 31 g

- 1 Préchauffez le four à 210°C.
- 2 Travaillez le beurre à la fourchette pour lui donner une consistance crémeuse; incorporez le sucre semoule, la pincée de sel et la vanille dont vous aurez prélevé les graines avec la pointe d'un couteau. Ajoutez les œufs entiers et le jaune. Mélangez le sucre glace et la poudre d'amandes et incorporez-les à la préparation. Terminez par la farine et les amandes hachées.
- 3 Mélangez bien la pâte, puis versez-la dans un moule beurré et chemisé de papier sulfurisé beurré.
- 4 Faites cuire 30 à 35 minutes. Pour vérifier la cuisson, plantez dans le cake une lame de couteau ou une broche en fer. Si le cake est cuit, la lame ressortira sèche, s'il n'est pas assez cuit, elle ressortira enrobée de pâte.

Ce cake sera parfait pour le thé ou bien pour accompagner une salade de fruits, des œufs à la neige ou un entremets aux fruits.

