

## Moelleux aux poires et à la pâte d'amande

PRÉPARATION : 20 MIN. CUISSON : 1 H  
POUR 8 PERSONNES

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Mixez les jaunes avec la pâte d'amande et le yaourt de soja et réservez les blancs. Dans un bol à part, mélangez la farine, le son d'avoine et la poudre à lever.

Fouettez les blancs en neige assez ferme, puis ajoutez le bol de mélange farine, son d'avoine, levure ainsi que la préparation mixée à base de pâte d'amande à la canneberge.

Mêlez le tout à l'aide d'une spatule souple, délicatement, pour ne pas trop faire retomber les blancs, en soulevant la préparation avec un mouvement tournant, jusqu'à ce qu'elle devienne homogène tout en restant bien mousseuse et aérée. Disposez les poires entières dans un cercle à pâtisserie à bord haut, d'environ 18 cm de diamètre, en veillant à ce qu'elles ne se touchent pas.

Versez la pâte entre les poires, égalisez bien, puis parsemez d'amandes effilées.

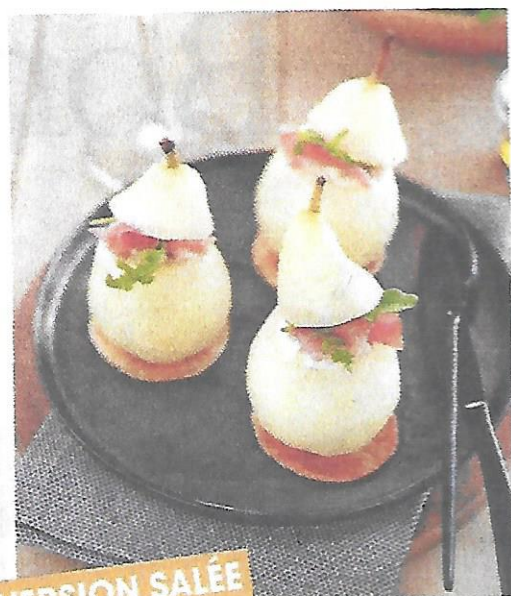
Posez un couvercle sur le cercle à pâtisserie, puis enfournez pour 1 heure.

Vérifiez la cuisson en piquant le gâteau à cœur avec un couteau, puis sortez-le du four.

Mélangez le sirop d'agave avec l'eau et l'alcool choisi, puis imbiblez doucement le gâteau, cuillerée après cuillerée avec ce liquide.

Laissez refroidir, puis démoulez et saupoudrez éventuellement de sucre glace avant de servir.

- 200 g de pâte d'amande à la canneberge (type Jean Hervé) ■ 4 œufs
- 100 g de yaourt de soja à la vanille ■ 120 g de farine T80 de blé ou de grand épeautre
- 40 g de son d'avoine ■ 1 sachet de poudre à lever ■ 5 poires (pas trop grosses) mûres à point, avec leur peau ■ 50 g d'amandes effilées
- 4 c. à soupe de sirop d'agave ■ 4 c. à soupe d'eau ■ 1 c. à soupe de rhum, de marsala ou de liqueur d'amande (amaretto) ■ sucre glace.



VERSION SALÉE

## Poires farcies au gorgonzola et jambon cru Aoste

PRÉPARATION : 20 MIN. CUISSON : 1 H  
POUR 6 PERSONNES

Epluchez les poires et citronnez-les pour éviter la coloration. Faites chauffer le vin blanc avec le sucre, la cannelle, les clous de girofle et les graines de cardamome.

Ajoutez les poires puis portez à ébullition. Faites cuire à feu doux 20 min environ, jusqu'à ce que les poires soient tendres. Laissez refroidir.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Déroulez la pâte feuilletée et découpez-y des cercles à l'aide d'un verre (le diamètre doit être

un peu supérieur à celui des poires). Badigeonnez-les c. jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau. Disposez-les sur une feuille de papier sulfurisé, puis enfournez pendant 15-20 min. À mi-cuisson, déposez une plaque sur les disques pour éviter qu'ils ne gonflent. Réservez.

Détaillez le gorgonzola. Hachez et torréfiez les cerneaux de noix : passez-les à la poêle environ 5 min à feu vif, remuant pour ne pas qu'ils brûlent. Versez les noix torréfiées et le gorgonzola dans un saladier.

Coupez le chapeau des poires (aux deux tiers). Videz la partie inférieure à l'aide d'une cuillère parisienne, en veillant à ne pas transpercer la base. Garnissez de préparation gorgonzola et noix, ajoutez une demi-tranche de jambon cru et une ou deux feuilles de roquette. Remplacez le chapeau : les poires et déposez le tout sur le disque de pâte feuilletée. Pour plus de gourmandise, vous pouvez réchauffer les fruits garnis 5-10 min dans un four chaud avant de servir.

- 6 poires ■ 75 cl de vin blanc ■ 150 g de sucre ■ 2 bâtons de cannelle ■ 4 clous de girofle ■ 3 graines de cardamome ■ 1 citron
- 50 g de cerneaux de noix ■ 140 g de gorgonzola ■ 3 tranches de jambon cru (type Aoste Les Grandes Tranches) ■ quelques feuilles de roquette
- 1 pâte feuilletée ■ 1 jaune d'œuf.



PÂTE D'AMANDE JEAN HERVÉ