



Cuisine et
dépendances

Croustimoelleux amande et Tagada



Toujours en quête de nouvelles saveurs, je me suis lancée dans ce gâteau en remasterisant [une recette du blog](#), profitant de quelques biscuits de Reims et d'un petit paquet de fraises Tagada. Ce dessert est délicieusement régressif, le croquant du biscuit contraste avec le moelleux du gâteau. Je n'aime pas spécialement les fraises Tagada, elles laissent d'ailleurs peu de goût dans la pâte mais une jolie couleur ...rose.

Ingrédients (pour un petit moule à manqué de 20 cm de diamètre) :

- 1 yaourt au soja (100g)
- 2 œufs
- 50g de sucre roux
- 80g de poudre d'amande
- 40g de farine
- 1 cuil à café de levure chimique
- un mini-sachet de fraises Tagada (30g)
- 3 biscuits roses de Reims

Préparation :

Préchauffer le four Th.6 (180°).

Fouetter les œufs et le sucre. Ajouter le yaourt. Verser la poudre d'amande, la farine et la levure. Battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Verser la pâte dans le moule (je prends un moule à manqué en silicone pour faciliter le démoulage). Répartir les fraises Tagada sur la pâte en appuyant légèrement pour les enfoncer à moitié.

Enfourner et laisser cuire une vingtaine de minutes.

Laisser refroidir et démouler le gâteau.

Au moment de servir, le recouvrir de biscuits roses grossièrement concassés.

Un dessert tout rose, délicieusement régressif.

Le 27 Juin 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/06/27/index.html>