



Entremets Joconde à la pâte à tartiner lait & amandes blanchies

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 60 g de blancs d'œufs
- 12 g de sucre
- 70 g d'amandes en poudre
- 75 g de sucre glace
- 2 œufs entiers
- 25 g de farine

Pour le montage

- 1 pot de pâte à tartiner Lait & amandes blanchies
- 1 boîte de poires au sirop (au moins 4 moitiés de poire)
- 8 amandes concassées pour le décor

1. Préchauffer le four à 180° C.
2. Mélangez dans un saladier, poudre d'amandes et sucre glace.
3. Ajoutez les 2 œufs entiers au mélange, puis incorporez la farine.
4. Montez les blancs en neige puis continuez à battre tout en incorporant le sucre en poudre, afin d'obtenir des blancs meringués.
5. Mélangez délicatement les 2 préparations à l'aide d'une maryse.
6. Mettez la préparation sur une plaque de cuisson.
7. Faites cuire 8 à 10 minutes.

Montage

1. Découpez votre plaque de biscuits en 4 gabarits identiques.
2. Tranchez les poires en fines lamelles.
3. Pour le montage, procédez comme suit : sur une couche de biscuit Joconde, étalez une généreuse quantité de pâte à tartiner, puis ajoutez une couche de lamelles de poire.
4. Remettez une couche de biscuit puis une couche généreuse de pâte à tartiner, répétez cette opération à deux reprises.
5. Sur le dessus du dernier biscuit, disposez une fine couche de poire, puis terminez par les éclats d'amande, surmontés de quelques tranches de poire que vous aurez caramélisées pour le décor.
6. Faites prendre au réfrigérateur au moins 3 heures avant de déguster.

Cette recette se réalise avec des produits Maison Brémond 1830 disponibles en boutiques et en ligne.

© Fabien Quinard