

pudding aux amandes de Mora

(recette suédoise)

Pour 4 personnes.

Préparation : 5 minutes, cuisson : 20 minutes.

1/2 litre de lait; 1 c à café d'essence d'amandes (à défaut, 1 pincée de vanille en poudre); 50 g de sucre en poudre; 5 c à soupe de tapioca; 1/2 sachet de poudre d'amandes; 250 g de crème; 2 œufs; 20 g de beurre. Pour décorer (facultatif) : 8 cerises confites; 2 ou 3 morceaux d'angélique; 1 c à café d'amandes effilées.

Faire chauffer le four à température moyenne.

Mélanger dans une casserole à fond épais, le lait, l'essence d'amandes et le sucre; amener à ébullition sur feu doux.

Jeter le tapioca en pluie dans le lait bouillant; laisser cuire 5 minutes, toujours sur feu doux, sans cesser de remuer.

Retirer ensuite du feu; incorporer alors la poudre d'amandes au mélange.

Battre les œufs entiers avec 2 c à soupe de crème; incorporer au mélange précédent,

Beurrer un moule à manqué; y verser le mélange préparé; lisser la surface avec une spatule; glisser dans le four chaud et faire cuire pendant 15 minutes.

Laisser ensuite refroidir.

Démouler le gâteau sur un plat de service; le napper avec le reste de la crème; décorer avec les cerises, les morceaux d'angélique et les amandes effilées.

On peut préparer ce gâteau la veille; dans ce cas, le mettre au réfrigérateur, dans son moule de cuisson, ainsi que le reste de la crème; napper de crème et décorer au dernier moment; on peut fouetter la crème, mais ce n'est pas indispensable.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.