

Biscuit Breton

6 portions



facile

— jusqu'à 25 Min.



Ingrédients:

Pour la pâte:

100 g de beurre tendre
90 g de cassonade
1 jaune d'oeuf
90 g de sucre
260 g de farine
1 Gousse Vanille de Dr. Oetker
zeste râpé d'un citron vert

Pour la Frangipanne:

155 g de sucre
100 g de amandes en poudre
35 g de farine
3 blancs d'oeufs
45 g de beurre salé
45 g de beurre non salé

Voor de Vanillesaus:

250 ml de crème
50 g de sucre
2 oeufs
1 Gousse Vanille de Dr. Oetker
1 flacon Arôme Vanille de Dr. Oetker

Voor de garnering:

2 pommes
beurre

1 Pour la pâte:

Mélanger le beurre avec le sucre, le jaune d'oeuf et la farine. Ajouter les graines de 1 Gousse de Vanille et le zeste de citron vert.

2 Bien mélanger et pétrir assez longtemps pour former une pâte homogène. Etaler la pâte, +/- 0,5 cm d'épaisseur et disposer dans le moule.

3 Préchauffez votre four à 180°C.

4 La frangipanne:

Mélanger le sucre, la poudre d'amande et la farine. Ajouter les blancs d'oeufs et mélanger le tout. Ajouter le beurre.

5 Verser la pâte dans une poche à douille et étaler la pâte, une couche de +/- 0,8 cm. Cuire au four 25 min.

Four électrique: 175°C // Chaleur tournante: 175°C // temps de cuisson: env. 25 min.



Dr. Oetker n.v

- ⑥ **La sauce vanille:**
Mettre la crème, le sucre, les œufs, l'Arôme de Vanille et la Gousse de Vanille dans un bol. Battre au bain-marie jusqu'à ce que la sauce soit bien cuite.

- ⑦ **Peler les pommes et couper les en fines tranches. Faire cuire dans du beurre.**

- ⑧ **Mettre un morceau de gâteau sur une assiette avec des tranches de pomme autour et servir avec la crème vanille.**

