



Cake Melba

Par La Popotte sans chichis



Ingrédients

4 pêches
750 g d'eau
250 g de sucre
84 g de beurre demi-sel
160 g de sucre
167 g d'œufs entiers
158 g de poudre d'amande
100 g de blancs d'œufs
100 g d'amandes effilées
Confiture de framboise
Framboises fraîches
Graines ou gousse de vanille

Les pêches au sirop

Faites un sirop en faisant bouillir l'eau, le sucre, la vanille.
Versez-le sur les pêches lavées et coupées en quartiers.
Réservez une nuit au réfrigérateur.

L'appareil à cake

Mélangez le beurre pommade avec le sel, les graines de vanille et 80 g de sucre.
Incorporez les œufs et la poudre d'amandes.
Montez les blancs en neige au fouet et serrez-les avec le reste de sucre. Incorporez délicatement à la pâte à l'aide d'une maryse.
Versez l'appareil à cake jusqu'à la moitié du moule à cake chemisé.
Déposez une rangée de pêches au sirop bien égouttées. Recouvrez du restant d'appareil et d'amandes effilées.
Faites cuire 15 min à 160 °C puis 45 min à 145 °C. Démoulez le cake sur une grille et laissez-le refroidir.

Dressage

Disposez la confiture de framboise sur le dessus du cake.
Décorez de fruits frais. Déposez en quinconce des pêches au sirop, des framboises saupoudrées de sucre glace.