



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

---

**TEMPS DE PREPARATION: 25 mn**

### **FONDANT AUX NECTARINES**

#### **INGREDIENTS:**

5 nectarines jaunes  
500 g de faisselle  
50 g de sucre semoule  
100 g de cassonade  
5 œufs  
75 g de farine  
50 g de poudre de noisettes  
25 cl de crème liquide  
4 cuillères à soupe de « Vieux Rhum »

#### **METHODE :**

Vous allez être sous le charme de ce délicieux « Fondant aux nectarines ». Moelleux et savoureux, ce gâteau partage la simplicité et l'unanimité auprès des gourmands. Alors plus d'hésitation, et en route pour ce voyage au pays des saveurs.

Commencez par clarifier les œufs afin de séparer les jaunes et les blancs.

Dans un saladier, déposez les jaunes et ajoutez la cassonade, puis à l'aide d'un fouet, mélangez énergiquement pour blanchir l'ensemble.

Ajoutez la farine préalablement tamisée, la poudre de noisettes, la crème liquide et le « Vieux Rhum ». Le Rhum est facultatif, notamment si les gourmands qui attendent sont surtout des enfants !

Mélangez le tout à l'aide du fouet. Egouttez la faisselle, et terminez en l'incorporant à la préparation précédente. Remuez afin d'obtenir une pâte bien homogène.

Montez les blancs en neige à l'aide d'un batteur électrique, en leur ajoutant un peu du sucre semoule dès le départ puis poursuivez.

Lorsque les blancs sont aux trois-quarts montés, versez doucement et graduellement (en plusieurs fois) le restant du sucre semoule. On obtient alors des blancs meringués.

Incorporez délicatement les blancs montés à la préparation en vous aidant d'une spatule en bois.

Préchauffez le four à 180°C (Thermostat 6) pendant 10 mn.

Dans un moule à manqué d'environ 25cm de diamètre, versez la moitié de la préparation.

Lavez les nectarines, essuyez-les et coupez-les en quatre sans retirer la peau.

Répartissez tous ces quartiers de fruit sur la pâte, puis recouvrez-les avec le restant de la préparation.

Enfournez à mi-hauteur dans votre four préchauffé, et laissez cuire pendant 55mn environ.

Voilà, pas très compliqué et en plus, c'est un régal assuré. Laissez refroidir avant de servir.

Vous pouvez recouvrir le dessus d'amandes effilées grillées, de chocolat râpé ou bien encore de fines tranches de nectarines que vous disposerez en rosace.

Et maintenant, place aux gourmands, car rappelez-vous qu'ils attendent ! Heureusement que vous prenez soin d'eux, pas de doute, Le Chef c'est Vous !