

# Gâteau léger à la poudre d'amande, crème anglaise à la cardamome, glace vanille

## Recette pour 12

### Description

Une réalisation simple et efficace qui ne laissera personne indifférent. Attention à vos papilles

### L'astuce du chef

Attention, les indications de cuisson ne sont que des informations, votre four ne ressemble à aucun autres. Assurez-vous de jouer avec le temps ou la température suivant la puissance de votre four. Cela fonctionne pour toutes les recettes en pâtisserie.

Vous avez deux manières d'infuser votre cardamome dans le lait pour la crème anglaise, soit la veille vous écrasez la cardamome et la plonger dans le lait froid (infusion à froid), sinon vous faites comme expliqué dans la recette.(infusion à chaud) plus couramment utilisé mais pas obligatoirement la plus intéressante. À vous de tester de d'en faire votre propre idée.

### Ingrédients

#### Biscuit aux amandes

- 4 Unité(s) Oeuf
- 180 Gr Sucre
- 1 Gousse(s) Gousse de vanille
- 200 Gr Poudre d'amande
- 100 Gr Beurre fondu

#### Crème anglaise cardamome

- 250 Ml Lait
- 3 Unité(s) Jaune d'œuf
- 50 Gr Sucre
- 5 Unité(s) Graines de cardamome

#### Glace vanille et finition

- 4 Boule(s) Crème glacée vanille
- 2 Cuil. à soupe Sucre glacé

### Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**
- Temps de repos **30 mins**

#### Biscuit aux amande

Dans un bol ou votre batteur électrique, à l'aide du fouet, fouettez les oeufs et le sucre, ajoutez-y les graines de la gousse de vanille. Comptez environ 8 mn a une vitesse (moyen +).

Pendant ce temps, placez le beurre au micro-onde pour le faire fondre.

Passez la poudre d'amande dans un tamis pour être sûr qu'elle ne forme pas de grumeaux.

Beurrez et sucrer le moule à cuisson que vous avez choisi, idéalement placez au fond du moule un papier cuisson et vous allez beurrer à nouveau.

Mélange du biscuit

Une fois les oeufs et le sucre en ruban, versez dessus la poudre d'amande et pliez à l'aide d'une maryse (spatule en plastique).

Incorporez ensuite de la même manière le beurre fondu.

Le mélange devrait prendre une légère consistance, versez-le ensuite dans votre moule.

Placez-le au four, pour un diamètre de 8 pouce, comptez environ 25 mn.

### Crème anglaise cardamome

Dans une casserole, portez le lait à ébullition avec la cardamome écrasée..

Dans un bol, fouettez les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à blanchiment.

En fouettant, incorporez petit à petit le lait bouillant. reversez le tout dans la casserole puis cuire à feu doux en remuant constamment à la cuillère de bois jusqu'à ce que le mélange nappe le dos de la cuillère. (passez le doigt, la trace laissé par le doigt ne doit pas se refermer).

Si vous souhaitez vous débarrasser de la cardamome, passez la crème dans un chinois étamine.

Sinon vous réaliserez cette opération après refroidissement.

Refroidir rapidement sur de la glace.

### Glace et finition

Déposez un morceau du biscuit à la poudre d'amande, saupoudrez de sucre glace. Déposez une boule de glace dessus, versez à côté la crème anglaise à la cardamome.

**Bon appétit!**