

Pavés moelleux aux cacahuètes

Ingrédients :

- 250 g de cacahuètes moulues avec peau
- 4 œufs (blancs et jaunes séparés)
- 3 cl de fleur d'oranger
- 225 g de sucre en poudre
- 40 g de féculent de pomme de terre ou Maïzena
- 180g de beurre fondu
- Déco : miel et amandes effilées

Préparation :

Dans un robot, battez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez les cacahuètes, la fleur d'oranger et le beurre fondu, puis mélangez de nouveau.

Tamisez la fécule et ajoutez-la à la préparation.

Montez les blancs en neige avec 1 pincée de sel et incorporez-les délicatement à la préparation.

Versez dans un moule carré de préférence, recouvert de papier sulfurisé et faites cuire à 170° C environ 30 minutes.

Surveillez la cuisson, les pavés doivent être bien dorés, vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau, si la lame ressort encore mouillée, continuez la cuisson.

Laissez refroidir avant de badigeonner de miel fondu et saupoudrez d'amandes effilées.

Découpez les bords pour uniformiser le carré puis découpez des pavés de même taille.