

PAVÉ AUX FRUITS

Recette pour 6 à 8 personnes

Ingrédients

Garniture

- 1 sac de 600 g de mélange de mangues, fraises et pêches surgelées
- 1 tasse de framboises fraîches
- 1 tasse de bleuets frais
- 1/2 tasse de sucre
- 2 c. à soupe de fécule de maïs

Pâte

- 2 tasses de farine
- 1 c. à soupe de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 1/2 tasse de sucre
- 3 c. à soupe de poudre d'amandes grillées
- 1/3 de tasse de beurre à température ambiante
- 3/4 de tasse de lait
- 2 c. à thé d'essence d'amande
- 1 c. à soupe de germe de blé



Méthode

Préchauffer le four à 375F
Dans une bassine, mélanger les fruits, le sucre et la fécule de maïs. Transférer dans un moule carré de 9 pouces d'une capacité de 8 tasses. Réserver.
Dans une bassine, mélanger la farine, la poudre à pâte, le sel, le sucre et la poudre d'amande. À l'aide d'un coupe pâte ou des mains, défaire le beurre dans les ingrédients secs pour obtenir une texture granuleuse.
Creuser un puit au centre des ingrédients secs et y verser le lait et l'essence d'amande. Mélanger à la fourchette.
À l'aide d'une cuillère, déposer la pâte sur la garniture aux fruits (la surface sera irrégulière).

Saupoudrer de germe de blé et de sucre sur la surface.

Cuire au four, sur la grille du centre, 1 heure à 375F ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée et que la garniture aux fruits bouillonne.

À savoir

Pour la cuisson mettre le moule à gâteau dans un autre moule plus grand pour éviter le débordement des fruits dans le four.

Faire dorer les amandes au four et réduire en poudre à l'aide d'un mortier et d'un pilon ou d'un moulin à café.

Ce dessert peut se déguster chaud ou froid.

Servir avec une boule de crème glacée à la vanille, décorer avec des fruits et une feuille de menthe fraîche.

Caprice

J'aime bien déguster le pavé avec un mélange de yogourt grec, du sucre glace et une purée de fraises. Vous déposez le pavé sur ce mélange.