

## Biscuit moelleux aux nectarines - Télé Loisirs - N° 1532 - 11 juillet 2015

---



---

Préparation : 15 min - Cuisson 10 min - Pour 4 personnes

---

**4 nectarines - 1 pot de yaourt velouté nature - 2 œufs - 60 g de beurre - 220 g de farine - 1 sachet de levure chimique - 200 g de sucre en poudre - 2 cuillères à soupe de pralines en poudre - 1 pincée de cannelle**

---

**Rincez et essuyer les nectarines**, éliminez les noyaux, coupez-les en quartiers. Beurrez un moule à manqué carré de 22 cm de côté. Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Tamisez ensemble la farine et la levure.

**Fouettez les œufs avec le yaourt**, le sucre et la cannelle. Ajoutez le beurre fondu et incorporez la farine et la levure. Versez la pâte dans le moule, répartissez les quartiers de fruits en les enfonçant légèrement.

**Poudrez la surface de pralines et enfournez 35 à 40 min.** Démoulez et laissez refroidir. Déguster ce biscuit nature, avec un coulis de fruit ou une crème anglaise. Conservez-le au frais, enveloppé d'un film alimentaire.

---

**Conseil d'Eric Léautey :** Vous pouvez remplacer les nectarines par des pêches blanches ou des abricots. Comme pour une tarte Tatin, faites-les caraméliser avant d'ajouter la pâte à biscuit. Les fruits seront moins acides.

---

**Ma remarque :** la recette peut être faite sans praline, le biscuit sera moins croustillant, mais moins sucré.