



DESSERT

GÂTEAU AUX FIGUES ET AMANDES

et Kiri®

⌚ Préparation : 15 min - Cuisson : 20 min € Prix de revient unitaire HT par portion produite :  0 5€

INGRÉDIENTS

pour environ 100 adolescents ou 125 enfants en primaire

- 1,5 L d'œufs
- 1,250 kg de fromage blanc
- 1 kg de sucre en poudre
- 500 g d'huile de tournesol
- 1 kg de farine
- 700 g d'amandes en poudre
- 100 g de levure chimique
- 1 kg de figues (ou myrtilles)
- 150 g d'eau
- 1 g de sucre glace
- 400 g de Kiri®

“Le goût est apprécié par les élèves.”

Nicolas Ferrigno, chef de cuisine,
Collège La Salle à Amiens



PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Dans un cul de poule ou au batteur, mélanger au fouet les œufs, le fromage blanc, le sucre, l'huile, la farine, l'amande en poudre et la levure chimique jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
2. Beurrer des bacs gastronormes puis mouler la pâte sur une hauteur de 2 cm.
3. Parsemer les myrtilles de façon homogène sur la pâte puis enfourner à 180°C pendant 20 minutes.
4. Mélanger au fouet l'eau et le sucre glace. Y ajouter le Kiri® et fouetter jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et un peu liquide.
5. Après cuisson, laisser refroidir le gâteau complètement puis le recouvrir de nappage.



Ration recommandée

Pour un enfant en primaire : 40 - 60 g/pers.
Pour un adolescent en collège / lycée : 60 - 80 g/pers.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Valeurs énergétiques : 1235,52 kJ / 295,26 kcal - Matières grasses : 13,85 g dont acides gras saturés : 2,77 g - Glucides : 34,68 g dont sucres : 25,66 g - Protéines : 6,64 g - Sel : 0,56 g