

**L’Exquis au Miel et Lait d’Amande**

**Recette pour un moule carré de 28cm (4 personnes) :**  
- 40g de miel d'oranger  
- 20cl de crème liquide à 30%  
- 350g de farine  
- 1 demi sachet de levure chimique  
- 110g de beurre mou et 1 sachet de sucre vanillé  
  
- 2 sachets de poudre de lait d'amande La Mandorle + 100ml de lait ou 500ml de lait d'amande  
- 2 oeufs + 1 jaune  
- 20g de farine  
- 30g de maïzena  
- 80g de sucre en poudre  
- 1 sachet de sucre vanillé  
- 1 CS de vanille liquide  
  
- amandes effilées  
  
Préparation :  
  
Faire tiédir le miel au micro-onde pendant 20 sec  
Au robot ou dans votre saladier, mettre le miel et ajouter la crème liquide  
Mélanger  
Ajouter la farine et la levure et mélanger  
Ajouter le beurre mou coupé en dés et mélanger

[](http://storage.canalblog.com/14/02/629159/61196943.jpg)

Verser la pâte dans votre moule beurré et égaliser  
Cuire à four préchauffé à 180° pendant 15 min  
Laisser refroidir  
Réserver

[](http://storage.canalblog.com/85/20/629159/61197011.jpg)

Réaliser une crème pâtissière en mettant dans une casserole sur feu moyen  
Le lait d'amande reconstitué, les oeufs et le jaune, la farine et la maïzena et les sucres   
Bien mélanger  
Remuer jusqu'à épaississement de la crème   
Laisser refroidir (en couvrant la crème d'un film transparent)  
Réserver

[](http://storage.canalblog.com/44/84/629159/61197058.jpg)

Couper tous les bords du gâteau puis le couper en deux dans le sens de la largeur

[](http://storage.canalblog.com/44/47/629159/61197106.jpg)

Avec une poche à douille, placer la moitié de la crème pâtissière sur un des gâteaux

[](http://storage.canalblog.com/40/69/629159/61197186.jpg)

Recouvrir avec le second gâteau  
Placer le reste de la crème pâtissière dessus

[](http://storage.canalblog.com/24/93/629159/61197257.jpg)

Parsemer d'amandes effilées et de pralin  
Placer au frais jusqu'au service  
  
Décorer avec du caramel  
  
[](http://storage.canalblog.com/45/00/629159/61197684.jpg)