

# **GÂTEAU MOELLEUX MELON PASTÈQUE FRAISE**

## **DE CUISINE VG DE SYLVIANE**

FAIRE DÉGORGER **250 GR DE PASTÈQUE** ET **250 GR DE MELON** EN DÉS, QUELQUES **FRAISES**, DES FEUILLES DE **MENTHE** CISELÉES, LES ARROSER DE SUCRE

METTRE DANS LE BOL MIXEUR

**100 GR DE BEURRE FONDU**

**1 CS DE MIEL**

**100 GR DE CRÈME**

**2 OEUFS**

**1 SUCRE VANILLÉ**

**2 CS DE GRAINES DE CHIA**

**200 GR DE FARINE T80**

**1 CC DE BICARBONATE**

MÉLANGER DÉLICATEMENT LES FRUITS ET **100 GR D'AMANDES ÉFFILÉES** À LA PRÉPARATION, VERSER DANS UN MOULE CHEMISÉ ET FAIRE CUIRE PENDANT 50 MINUTES À 190°

DÉMOULER UNE FOIS TIÉDI