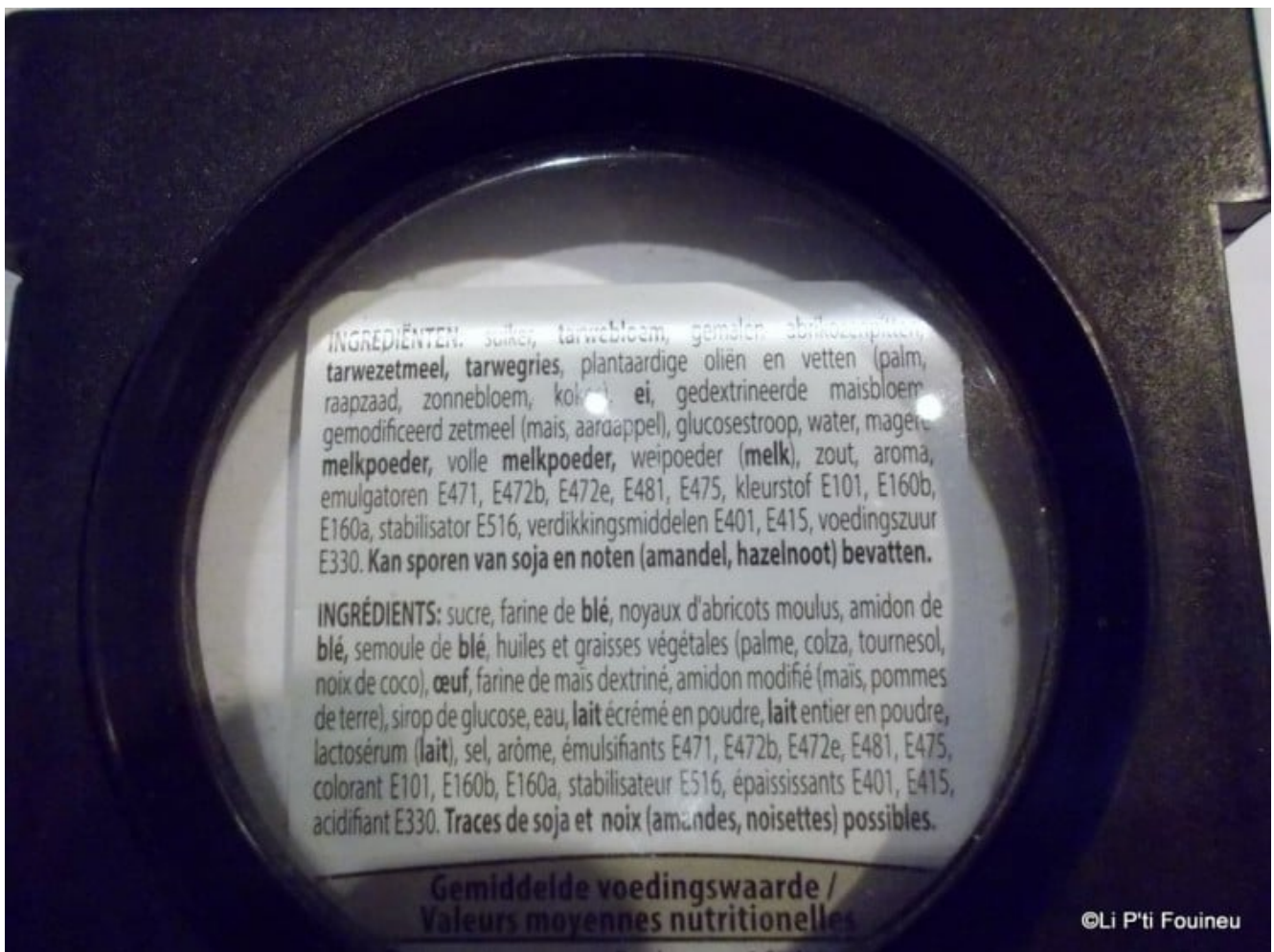


La Bouffe Moderne - Épisode 7 - Frangipane aux noyaux d'abricot moulus !

12/07/2015



Bonsoir le Monde !

Pour continuer dans la série des « Mais pourquoi j'ai acheté ce truc-là, moi ? », je vous présente la tartelette frangipane aux noyaux d'abricot moulus !

La preuve par la photo comme d'hab !

Au départ, je craque pour une barquette de deux tartelettes frangipane en supermarché (décidément Li P'ti Fouineu semble un peu dur de comprendre !) et lorsque je me décide à en manger une, je lis la composition et à ma grande

stupéfaction, à côté d'une impressionnante [liste de E-machin](#) (ce à quoi je m'attendais), v'la ti pas qu'il est indiqué « noyaux d'abricot moulus » ! Hein ? Quoi ? J'ai des hallucinations ou quoi ?

Par contre, aucune trace d'amande excepté dans la mention habituelle que tous les fabricants mettent sur leurs produit pour éviter les plaintes des gens allergiques (voir photo) !!!!

La poudre d'amande est pourtant un composant essentiel d'une frangipane !

Peut-être le saviez-vous déjà mais la poudre de noyaux d'abricot moulus est utilisée [en cosmétique dans les produits de gommage de peau](#) !!!!

Cette frangipane va-t-elle me faire un gommage intérieur ? On n'arrête pas le progrès !

Elle risque aussi de croquer un peu sous la dent ! C'est un peu comme si il y avait du sable dedans. Je dis ça pour aider à la compréhension car qui n'a jamais eu la blague avec un pique-nique à la plage ?

Je goûte donc la tartelette et ... elle ne croque pas sous la dent ! Elle n'est évidemment pas terrible (bien fait pour moi) mais à peu près mangeable, sans plus, malgré tous les efforts du fabricant et le nombre impressionnant de composants de la recette !

Je vérifie où est fabriquée cette frangipane et ... on ne saura pas ! Il est juste indiqué « Produit par » et il s'agit une firme installée en Flandre ...

Produit en Flandre ? Voyons un peu voir la composition en flamand; il est mis « gemalen abrikozenpitten » (voir photo) !

Aaaaah, d'accord ! « pit » en flamand peut aussi vouloir dire amande même si la [traduction Google traduit par « noyau »...](#)

Il s'agirait donc de poudre d'amandes de noyaux d'abricot... Petit soucis de traduction du flamand au français semble-t-il...

Ne m'étant jamais demandé de quel fruit venaient les amandes dont on fait le massepain par exemple ([des amandiers peut-être](#)), j'essaie de me renseigner sur Internet sur ces amandes de noyaux d'abricot et j'apprends qu'il y en a deux sortes, des douces et des amères. J'apprends aussi que [les amandes amères doivent être consommées très modérément car contenant un cyanogène dangereux pour la santé](#) ! Ces amandes amères sont néanmoins utilisées car donnant le goût « amande » avec une très faible quantité (sic) ! Ne mangez donc

pas trop de choses faites avec ces amandes amères...

Il est de plus très difficile de différencier les amandes douces et les amandes amères sans les goûter...

Et dire que je viens de terminer cette tartelette ! Cool !

Qu'est-ce qu'il y a là-dedans en fin compte ? On n'est sûr de rien !

Pourquoi donc utiliser des amandes douces de noyaux d'abricot au lieu de vraies amandes d'amandier ? Le prix bien sûr !!!!

Et d'où ça vient ? De France ? Que nenni: de Chine, d'Iran ou de Turquie...

<http://www.eurobroker.fr/noyau-dabricots/>

Je ne veux pas citer cette firme car je pense qu'elle n'est pas pire que les autres et que vous avez peut-être envie de continuer, comme moi, de manger une frangipane de temps en temps, fut-elle de fabrication industrielle.

Je me permets quand même de signaler que cette firme prétend à de la haute qualité avec, je cite, « une touche d'artisanat » sur son site web ! Quand on voit la composition, faudrait quand même pas trop abuser de la crédulité des gens !

La deuxième tartelette vole donc à la poubelle !

Li P'ti Fouineu vous salue bien !

INGREDIËNTEN: suiker, tarwebloem, gemalen abrikozepitten, tarwezetmeel, tarwegries, plantaardige oliën en vetten (palm, raapzaad, zonnebloem, kokos), ei, gedextrineerde maisbloem, gemodificeerd zetmeel (mais, aardappel), glucosestroop, water, magere melkpoeder, volle melkpoeder, weipoeder (melk), zout, aroma, emulgatoren E471, E472b, E472e, E481, E475, kleurstof E101, E160b, E160a, stabilisator E516, verdikkingsmiddelen E401, E415, voedingszuur E330. **Kan sporen van soja en noten (amandel, hazelnoot) bevatten.**

INGRÉDIENTS: sucre, farine de blé, noyaux d'abricots moulus, amidon de blé, semoule de blé, huiles et graisses végétales (palme, colza, tournesol, noix de coco), œuf, farine de maïs dextriné, amidon modifié (maïs, pommes de terre), sirop de glucose, eau, lait écrémé en poudre, lait entier en poudre, lactosérum (lait), sel, arôme, émulsifiants E471, E472b, E472e, E481, E475, colorant E101, E160b, E160a, stabilisateur E516, épaississants E401, E415, acidifiant E330. **Traces de soja et noix (amandes, noisettes) possibles.**

**Gemiddelde voedingswaarde /
Valeurs moyennes nutritionnelles**

©Li P'ti Fouineu



©Li P'ti Fouineu