

Mignardises pistache, vanille et chocolat

30 Bouchées

🕒 Préparation : 10 min - Cuisson : 5+15 min

Moule utilisé : 30 mignardises de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



@Lesdelicesabelle

Ingrédients

- 5 blancs d'œufs
- 100g de poudre d'amandes
- 75g de farine
- 125g de beurre
- 150g de sucre
- 30g de pâte à pistache
- 1cs de vanille liquide
- Vermicelles en chocolat ou colorés
- 100g de chocolat noir

Réalisation

- Préchauffer le four à 190°C et poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Faire fondre le beurre et le réserver.
- Fouetter les blancs d'œufs et le sucre à la cuillère magique.
- Ajouter la poudre d'amandes et la farine. Lisser.
- Ajouter le beurre fondu et lisser.
- Séparer la pâte en 2. Dans une, ajouter la pâte de pistache et mélanger.
- Dans l'autre, ajouter la vanille et les vermicelles.
- Verser dans les empreintes et déposer une toile de cuisson dessus. Enfourner +/-15 min.
- Faire fondre le chocolat et tremper les gâteaux dedans ou garnir de chocolat le petit creux. Parsemer de vermicelles.