

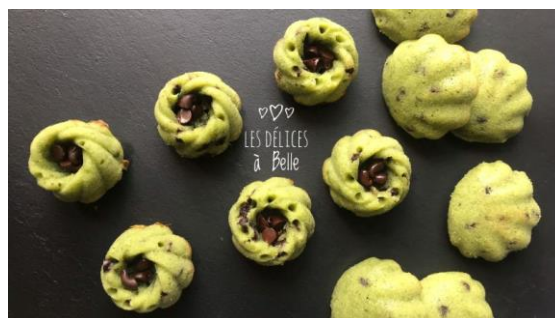
Mini-financiers pistache et pépites de chocolat

Pour +/-22 Bouchées

Préparation : 10 min – Cuisson : 10 min

Ingrédients :

- 2 blancs d'œufs
- 60g de sucre
- 50g de beurre
- 30g de farine
- 50g de poudre d'amandes
- 1 pincée de sel
- 1cs de pâte à pistache
- 50g de pépites de chocolat



Ustensiles spécifiques : un bol micro-ondes, un cul-de-poule, une cuillère magique ou un fouet, une toile siliconée, une empreinte de 24 Mini-spirales ou Coquilles et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C et déposer le moule sur la plaque aluminium.
- Faire fondre le beurre.
- Dans un cul-de-poule, mélanger la farine, la poudre d'amandes, le sucre et le sel.
- Ajouter les blancs d'œufs non fouettés avant et bien mélanger.
- Ajouter le beurre fondu et mélanger de nouveau.
- Ajouter la pâte à pistache et mélanger.
- Terminer en ajoutant les pépites et mélanger de nouveau.
- Déposer la pâte dans les empreintes et ajouter une toile siliconée dessus.
- Enfourner durant +/-10 min.

Bon appétit !



Moule Mini-spirales et Coquilles

Les délices à belle : www.lesdelicesabelle.fr

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle