

Chococubes

Pistaches, noix de cajou & pralines roses

Pour 48 Mini-cubes

Préparation : 10 min – Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 4 œufs
- 30g de farine
- 80g de sucre de canne
- 40g de noix de cajou
- 40g de pralines roses
- 40g de pistaches
- 100g de beurre
- 200g de chocolat noir



Ustensiles spécifiques : un pichet, une cuillère magique ou un fouet, un mixeur Tornado, une casserole, une toile siliconée Silpat, une empreinte de 48 mini-cubes et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

www.lesdelicesabelle.fr

- Préchauffer le four à 180°C (th. 6) et placer les mini-cubes sur la plaque perforée.
- Faire torrifier 10 min les pistaches, les noix de cajou et les pralines sur la toile Silpat.
- Mixer au Tornado finement 60 g des fruits secs. Garder le reste pour mettre sur le dessus.
- Dans le pichet verseur, faire blanchir les œufs et le sucre pour blanchir à l'aide de la cuillère magique.
- Ajouter la farine et le mélange de fruits secs.
- Faire fondre sur le plus petit feu et au minimum, le chocolat et le beurre dans une casserole.
- Ajouter le chocolat-beurre fondu à la préparation et mélanger.
- Verser la pâte dans les empreintes mini-cubes.
- Mixer grossièrement au Tornado les 60g de fruits secs restants puis les déposer sur la pâte.
- Enfourner 10 min puis attendre 15 min avant de démouler.

Bon appétit !

Moule Mini-cubes



Les délices à belle : www.lesdelicesabelle.fr

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle