

Pim's maison à la framboise

Pour 12 Pims

Préparation : 30 min – Cuisson : 10 min – Réfrigération : 2h

Ingrédients :

- 3 oeufs
- 75g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 65g de farine
- 150g de chocolat noir
- 200g de confiture de framboises



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, un fouet électrique, une spatule coudée, un pinceau alimentaire, une toile siliconée, un moule Quattro et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

www.lesdelicesabelle.fr

- Faire chauffer de l'eau dans un bain-marie.
- Dans un cul-de-poule, fouetter les œufs et le sucre.
- Poser le cul-de-poule sur le bain-marie et fouetter avec le fouet électrique jusqu'à ce que la préparation double de volume. Cela peut prendre quelques minutes.
- Préchauffer le four à 190°C et poser le moule Quattro sur la plaque aluminium perforée.
- Retirer le cul-de-poule du bain-marie et fouetter encore 5 min pour baisser en température la préparation.
- Ajouter la farine et fouetter énergiquement pour l'incorporer.
- Verser la pâte dans les empreintes et enfourner 10 min.
- Si la pâte gonfle, mettre une toile siliconée dessus en cours de cuisson.
- Laisser tiédir puis démouler.
- Préchauffer le four à 100°C.
- Laver le moule, le sécher dans le four préchauffé et déposer les 150g de chocolat dans les empreintes. Enfourner durant 5 min pour le faire fondre.
- Autre solution, faire fondre le chocolat au bain-marie.
- Napper avec un pinceau alimentaire, le chocolat de façon à bien couvrir les empreintes.
- Réserver au frais jusqu'à ce que le chocolat durcisse.
- Déposer un peu de confiture dans chaque empreinte et poser le biscuit dessus.
- Tasser et couvrir d'un film alimentaire.
- Laisser durcir 1h à 2h.
- Passé ce temps, démouler et déguster.

Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle

Bon appétit !



Moule Quattro

Recette sur le club ici version ICK :

<https://www.guydemarle.com/recettes/pim-s-quattro-a-la-framboise-30970>



Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle