

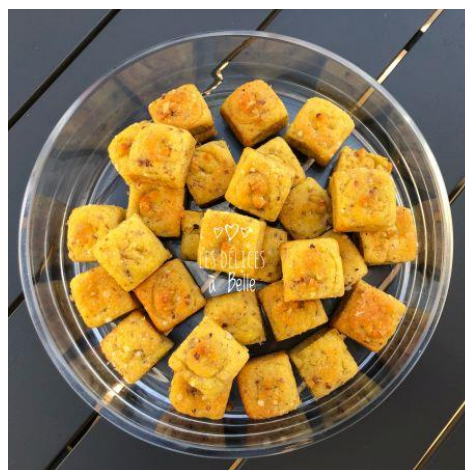
Bouchées noix de cajou, amandes et Grana

Pour 48 mini-cubes

Préparation : 10 min – Cuisson : 15 min

Ingrédients :

- 2 œufs
- 80g de yaourt nature
- 80g de farine
- 80g de beurre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 50g de noix de cajou
- 50g d'amandes entières
- 80g de Grana + 10g
- 1/2 cc de piment doux
- Sel et poivre



Ustensiles spécifiques : un pichet verseur, une cuillère magique, une spatule haute température, un Tornado, une poche à douille avec douille unie, un moule 48 mini-cubes et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C et poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Faire fondre le beurre et réserver.
- Hacher les amandes et noix de cajou au Tornado et réserver.
- Dans le cul-de-poule, fouetter les œufs avec le yaourt et le beurre.
- Ajouter la farine et la levure. Lisser le tout à l'aide de la cuillère magique.
- Ajouter la Grana, une pincée de sel et de poivre et le piment. Lisser de nouveau.
- Terminer en ajoutant les fruits secs.
- Verser dans les empreintes à l'aide de la poche à douille munie de la douille unie.
- Saupoudrer des 10g de Grana restants, enfourner +/-15 min et déguster sans attendre.

Bon appétit !



Moule 48 mini-cubes

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

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

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

Isabelle CHEVRIER – 06.63.17.37.22

Votre conseillère culinaire Guy Demarle