



Desserts

Moelleux à la pistache

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 cuillère à café d'extrait d'amande
60 grammes de pistaches (pelées)
4 cuillères à soupe de Nutella
100 grammes de beurre
135 grammes de sucre
60 grammes de farine
3 blancs d'œufs

Méthode de préparation

Faites fondre doucement 6cs de beurre. Moulez très finement les pistaches dans un mixer. Mélangez-y le sucre et 50 g de farine. Mixez-y les blancs d'œuf et ensuite le beurre fondu et l'extrait d'amande. Faites reposer cette pâte 2 heures dans le frigo.

Beurrez les petites formes et farinez-les. Remplissez-les aux $\frac{3}{4}$ avec la pâte de pistache. Enfoncez dans chacune une cs de Nutella. Cuisez les petits cakes 15 minutes dans un four préchauffé à 180°. Suggestions de décoration: sucre en poudre, pistaches supplémentaires, chocolat fondu.

Ustensiles de cuisine

Four
Mélangeur

