

MOELLEUX A LA PISTACHE DE CHRISTOPHE FELDER



Cette recette est extraite du livre "Les mignardises de Christophe" de Christophe Felder. A l'origine, cette recette est faite dans les empreintes à tartelettes. C'est Sophie qui m'a suggéré de les faire dans les empreintes St-honoré. Elles sont vraiment chouettes ces empreintes, elles rendent bien, non ? J'ai inséré à l'intérieur un coulis de framboises (toujours une idée de Sophie !) et je l'ai servi avec une boule de glace à la pistache (maison) et de la chantilly au siphon.

Bon, voici la recette :

Ingrédients :

- 125grs de sucre glace (+ extra pour saupoudrer - je n'ai pas fait!)
- 165grs de poudre d'amandes
- 125grs de beurre doux
- 20grs de pâte de pistaches (vous en trouverez sur le site Gourmandises de Guy Demarle)
- 4 oeufs
- Dans la recette originale, on rajoute une vingtaine de framboises (je n'en ai pas mis, j'ai remplacé par du coulis de framboises)
- 100grs de pistaches entières non salées grossièrement concassées

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C. Poser l'empreinte st-honorés sur la plaque aluminium.
- Dans le bol d'un mixeur, mixer ensemble le sucre glace et la poudre d'amande en une poudre fine et fluide.
- Dans une petite casserole, faire fondre le beurre sur feu doux. Il doit être tiède et fondu, mais pas chaud. Si vous vous apercevez qu'il est trop chaud, le laisser un peu tièdir, et cela fera l'affaire !!
- Rajouter dans le mixeur ou votre robot (pour moi mon Kitchenaid rouge !!!) sur les poudres, la pâte de pistaches, puis les oeufs un à un en mixant à chaque fois après chaque addition d'oeuf.
- La pâte doit être lisse.
- Terminer par ajouter le beurre fondu et mélanger quelques secondes.
- Verser la préparation dans un pichet verseur (impec pour garnir les empreintes st-honoré) mais pour les empreintes tartelettes, sera peut-être plus pratique dans la poche à douilles. A ce stade, si vous utilisez les empreintes tartelettes, ne les remplir qu'au 3/4, et y insérer une framboise.
- Enfourner pour 12 minutes environ (cela dépend du four), ils doivent être dorés.
- Quand ils sont cuits, les sortir du four (évidemment, on va pas les laisser dedans !), laisser refroidir et déposer sur une grille. Vous pouvez alors les saupoudrer de sucre glace ! Il n'y a plus qu'à ... déguster !!!

Blog : le lutrin dans ma cuisine