



Coeur coulant à la pistache

Ingredients

100g de pâte à pistache

100g de chocolat blanc

50g de beurre

2 oeufs

60g de farine

25g de sucre

Étape de la recette

- Pour 4 gâteaux -

Préchauffer le four à 190°C chaleur statique

Faire fondre ensemble le beurre, le chocolat blanc et la pâte à pistache, au micro onde ou au bain marie

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre

Incorporer le mélange pâte à pistache / beurre / chocolat blanc

Ajouter la farine et mélanger

Verser la pâte dans les moules

Enfourner environ 18 minutes

Laisser refroidir avant de démouler