



Coeurs roses à la ganache choco citron vert

Ingrédients

- 200g de ganache choco citron
- 50 g de biscuits roses
- 50 g de noix de coco râpée
- 50 g de sucre
- 50 g de farine avec poudre levante (farine à gâteaux)
- 2 oeufs
- 10 cl de crème fraîche

Préchauffer le four T6 (180°)

Faire fondre la ganache au bain marie ou au micro onde.

Réduire les biscuits roses en poudre, mélanger avec la noix de coco et la farine. Fouetter le sucre et les oeufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer la ganache fondu et la crème, mélanger intimement et ajouter le mélange sec en fouettant. Répartir la pâte dans les alvéoles d'un moule en silicone, remplir au 3/4. Enfourner pour 15 à 20 minutes. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Décorer le dessus avec un glaçage coloré et des perles de sucre.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>

