

Fondants amande-pistache à la fève tonka et aux cerises



(pour 10 fondants)

*100 g de beurre fondu
150 g de sucre
200 g d'amandes en poudre
1 cc de pâte de pistaches
4 œufs
1 fève tonka râpée*

Mélangez tous les ingrédients ensemble sauf la pâte de pistaches.
Séparez la pâte en deux. Dans l'une, ajoutez la pâte de pistaches.
Versez dans des moules (beurrés ou non s'ils sont en silicone), insérer une cerise et faites cuire à 200 °C une quinzaine de minutes (20 minutes pour moi).