

MOELLEUX A LA TOMATE ET AU THYM



Ingrédients :

- 120grs de beurre en pommade,
- 120grs d'oeufs
- 120grs de poudre d'amandes,
- 120grs de parmesan,
- 47grs de concentré de tomates
- 23 grs de farine T55
- 2 à 3grs de fleur de sel
- 2grs de thym frais (à doser selon les goûts)
- du pesto de noisette pour la garniture
- du poivre.

Préparation :

- Préchauffer le four à 200°C
- Mélanger tous les ingrédients à température ambiante,
- Garnir les 8 empreintes St-honoré
- Faire cuire pendant 12 minutes environ,
- Démouler et laisser refroidir.
- Avant de servir, remplir le dessus des St-honorés de pesto de noisettes (ou autre, c'est comme vous voulez !)

[Blog « Le lutrin dans ma cuisine »](#)