

MOELLEUX PISTACHE ET GRIOTTINE

(aux becs sucrés salés)

Ingrédients pour environ 30 petits moelleux :

- 250 g de pâte d'amande blanche
- 40 g de pâte de pistache
- 2 oeufs
- 1 pincée de sel
- 55 g de beurre
- 25 g de farine
- 1 bocal de griottines dénoyautées
- un peu de sucre glace

Dans un robot (j'ai pris mon blender), mélanger la pâte d'amande et la pâte de pistache.

Ajouter les oeufs, le sel, la farine et le beurre en pommade.

Bien mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Verser dans les moules aux 3/4, disposer une griottine égouttée au centre de chaque moelleux. C'est pas joli tout ça ?

Saupoudrer de sucre glace et faire cuire 12 à 15 min th.6/7. Sortir du four dès que les moelleux commencent à dorer.

Saupoudrer à nouveau de sucre glace à la sortie du four, laisser refroidir avant de démouler.