



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 190°C chaleur statique

Faire fondre ensemble le beurre, le chocolat blanc et la pâte à pistache, au micro-ondes 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