

LA RECETTE du LUNDI



moelleuse aux abricots et cœur fondant à la pistache

dessert



INGRÉDIENTS

Produits du Comptoir à utiliser

- 6 cuillères à café de pâte de pistache
- 80 g de cassonade
- ½ cuillère à café de vanille en poudre
- 25 g de pistaches concassées
- 1 pincée de sel nature

Ingrédients frais

- Ingrédients frais
- 4 à 5 abricots mûrs
- 2 œufs
- 80 g de beurre
- 60 ml de lait

Autres ingrédients

- 100 g de farine
- ½ sachet de levure chimique



Pour 6 petits moelleux



PRÉPARATION :



1. Déposez six petites cuillères de pâte de pistache sur une assiette recouverte de papier cuisson. Placez-les au congélateur pendant environ 10 minutes afin qu'elles durcissent légèrement.
2. Préchauffez le four à 180 °C.
3. Faites fondre le beurre, puis laissez-le tiédir quelques instants.
4. Dans un saladier, fouettez les œufs avec la cassonade jusqu'à obtenir un mélange légèrement mousseux.
5. Ajoutez le beurre fondu, le lait et la vanille en poudre. Mélangez.
6. Incorporez la farine, la levure chimique et la pincée de sel nature. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.
7. Lavez les abricots, coupez-les en deux et retirez les noyaux. Découpez la majorité des fruits en petits morceaux et conservez quelques fines tranches pour la décoration.
8. Incorporez délicatement les morceaux d'abricots à la pâte.
9. Remplissez les moules à muffins à moitié.
Déposez une portion de pâte de pistache refroidie au centre de chaque moule, puis recouvrez avec le reste de la préparation.
10. Ajoutez une tranche d'abricot et quelques pistaches concassées sur chaque moelleux.
11. Enfournez pendant 18 à 20 minutes. Les moelleux doivent être légèrement dorés sur le dessus tout en restant bien tendres au centre.
12. Laissez-les tiédir quelques minutes avant de les démouler.
À la découpe, vous découvrirez un cœur fondant à la pistache, parfaitement équilibré par la légère acidité des abricots et les notes caramélisées de la cassonade.

Le petit plus gourmand : servez les moelleux encore tièdes avec une boule de glace à la vanille, une cuillère de yaourt grec ou un peu de crème fouettée.

