Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Galette châtaigne aux noisettes

Imprimer

Commenter

Préparation: **15**

Ingrédients
4

- 50 g de purée d’amande
- 100 g de confiture châtaigne vanille
- 35 g de sucre de coco
- 2 œufs
- 50 g de poudre de noisettes
- 1 c à c de miso blanc (facultatif)

1. Verser de l’eau dans la cuve du vitaliseur et la mettre à chauffer.
2. séparer les blancs des jaunes d’œufs et les monter en neige
3. Bien battre les jaunes d’œufs avec le sucre
4. Ajouter la purée d’amande et le miso blanc et mélanger
5. Ajouter la poudre de noisette et mélanger
6. Mélanger délicatement les blancs d’œufs battus en neige à la pâte
7. Verser dans un moule rond huilé et le mettre sur le tamis du vitaliseur sans qu’il touche les bords et faire cuire à la vapeur 25 mn.

Encore une pause gourmande, mais sans farine ....

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d’orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte