

RECETTES

BOUTIQUE

BOUTIQUE

Recettes

`{} splat | term {}`



Toutes les
recettes

Galette châtaigne aux noisettes



Imprimer

Commenter

Préparation: **15**

Ingédients

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 ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

Facebook

Pinterest

Instagram