

Cœurs Noisettes

Pour un moule en silicone de 24 mini cœurs.

Praliné	30 gr
Beurre	50 gr
Poudre de noisette	30 gr
Sucre glace	30 gr
Farine	25 gr
Blancs	3
Sucre semoule	30 gr

- *Mettre le praliné dans un saladier.*
- *Dans une casserole cuire le beurre noisette et le filtrer dans le praliné. Mélanger au fouet et réserver au frais.*
- *Au batteur au fouet, mélanger la poudre de noisettes, le sucre glace et la farine.*
- *Ajouter le praliné / beurre noisette et continuer de fouetter.*
- *Dans un saladier, monter les blancs et les serrer avec le sucre puis détendre le mélange précédent avec 1/3 des blancs montés puis ajouter le reste des blancs à la spatule.*
- *Graisser les moules et dresser à l'intérieur la pâte à l'aide d'une poche à douille.*
- ***Cuire à 170°C 15 minutes. Attendre 5 minutes puis démouler.***