

MOELLEUX-CROQUANTS AUX NOIX

Pour 24 unités

Préparation : 15 min

Cuisson : 20 min



100 g de cerneaux de noix

160 g de sucre de canne

125 g de beurre pommade

2 œufs

125 g de farine T65

80 g de crème fraîche épaisse

1 cuillère à soupe d'extrait de café ou de vanille

- 1 Préchauffer le four à 160°C (th 5-6).
- 2 Mixer grossièrement les noix avec 50 g de sucre de canne. Réserver.
- 3 Dans une jatte, travailler le beurre et le reste du sucre (110 g), puis ajouter les œufs battus.
- 4 Ajouter peu à peu la farine, la crème fraîche et l'extrait choisi. Bien mélanger.
- 5 Déposer 1 cuillère à café du mélange mixé noix-sucre au fond des moules (J'ai utilisé des plaques de "moules tartelettes" antiadhésifs et il n'est pas nécessaire de les beurrer).
- 6 Ajouter ensuite une cuillère à soupe de pâte puis 1 cuillère à café du mélange noix-sucre.
- 7 Enfourner pour 20 min.
- 8 Laisser refroidir 5 min puis démouler.
- 9 Laisser refroidir totalement avant de déguster.