

LA RECETTE DU MOIS

MUFFINS AMANDES-PISTACHES FOURRÉS AU CHOCOLAT

En cette période de Rosh Hashana et de Fêtes où la douceur est de mise, voici un combo parfait et original, les Muffins Amandes-Pistaches fourrés au Chocolat. Shana Tova ou Metouka !

INGRÉDIENTS (pour une dizaine de muffins)

- * 3 cuillers à café de pâte de pistaches (*recette ci-dessous*)
- * 100 g de sucre en poudre
- * 2 œufs entiers
- * 150 g de farine
- * ½ sachet de levure chimique
- * 50 g de beurre mou (ou de margarine molle cachère « parve » = neutre = sans laitages)
- * 10 cl de lait (ou de lait de soja ou d'amande, pour une recette « parve »)
- * De gros carrés de chocolat, encore meilleur praliné (et comme toujours, à choisir « parve » pour une réalisation sans laitages)



Pour la Pâte de Pistaches (que vous pouvez faire longtemps à l'avance) :

- * 50 g de pistaches crues (décortiquées)
- * 25 g de sucre en poudre
- * 10 cl d'eau
- * 12 g de poudre d'amandes
- * 1 cuiller à café d'huile
- * Quelques gouttes d'extrait d'amandes amères

Réalisation de la Pâte de Pistaches :

- * Préchauffez votre four à 150° (Th. 3)
- * Faites-y griller vos pistaches sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, durant 15mn, puis sortez-les et laissez-les refroidir dans un grand récipient creux
- * Faites un sirop dans une casserole : versez-y le sucre et l'eau en les mélangeant, puis arrêtez le feu lorsque la température (du sirop !) atteint 121°
- * Versez le sirop sur les pistaches et mélangez avec une cuiller, puis laissez refroidir
- * Introduisez ce mélange dans un robot culinaire (ou un mixer solide), puis rajoutez l'huile, la poudre d'amandes et l'extrait d'amandes amères
- * Mixez peu à peu afin de ne pas faire surchauffer le robot ou mixer, jusqu'à obtenir une pâte
- * (S'il reste des ingrédients collés à la paroi durant ce processus, vous pouvez bien sûr le débrancher et ôter la lame, puis ramener ces ingrédients vers le centre de votre récipient)
- * Versez ensuite dans un récipient hermétique, à conserver au frais de préférence, jusqu'à 3 semaines : les possibilités d'utilisation sont multiples !

RÉALISATION DES MUFFINS

- * Préchauffez votre four à 180° (Th. 6)
- * Travaillez au batteur électrique le sucre et le beurre mou
- * Ajoutez la pâte à pistache, puis les œufs et la levure chimique
- * Mélangez bien au batteur, en ajoutant le lait peu à peu
- * Finissez en rajoutant la farine petit à petit et en la mélangeant soigneusement
- * Versez et remplissez à moitié des moules à muffins en silicone (*pour une autre matière : pensez à les beurrer et à les fariner légèrement auparavant, afin qu'ils n'attachent pas*)
- * Rajoutez un gros carré de chocolat (ou 2 petits) dans chaque empreinte
- * Complétez jusqu'aux ¾ de la hauteur de vos moules
- * Enfournez pour 20 à 25 mn (*selon la puissance de votre four*)
- * Laissez-les refroidir ... sans trop attendre : ils sont délicieux encore tièdes, lorsque le chocolat est fondu

BONNE DÉGUSTATION !