

Fondants chocolat, réglisse et éclats de pistaches



Recette pour
6 muffins

LES INGREDIENTS

- 100g de chocolat à 60% minimum
- 2 œufs
- 80g de beurre
- 40g de sucre
- 25g de farine
- 5 CS de pistaches
- 2 CS **d'Antésite Réglisse Anis**

LE PAS A PAS

1. Torrifier les pistaches dans une poêle à sec. Une fois refroidies, les mettre dans un sac et les piler.
2. Dans un bain-marie, faire fondre le beurre et le chocolat.
3. Pendant ce temps, fouetter les œufs et le sucre. Ajouter la farine. Puis le chocolat, les pistaches concassées et l'Antésite.
4. Verser l'appareil dans des moules à muffins et enfourner pour environ 12 min à 180°, en surveillant.