

## Moelleux pistaches, myrtilles



### Ingrédients :

- 125g de sucre glace
- 165g de poudre d'amandes
- 125g de beurre
- quelques myrtilles (surgelées pour moi !)
- 20g de pâte de pistaches
- 4 œufs
- 100g de pistaches entières

### En cuisine :

1. Faire fondre le beurre (juste tiédir).
2. Mélanger, le sucre glace, la poudre d'amandes, la pâte de pistaches, et enfin les œufs, un à un. La pâte doit être lisse. (J'ai utilisé mon robot).
3. Enfin, verser le beurre fondu, mélanger encore quelques instants.
4. Verser dans les empreintes au 3/4.
5. Parsemer de myrtilles.
6. Hacher les pistaches sur une planche à découper à l'aide d'un couteau, et parsemer en les gâteaux.
7. Enfourner à 180° pendant environ 1/4 d'heure.
8. Surveiller, car cela dépend de la taille des empreintes.

*Ça sent beau dans la cuisine*

<http://casentbeau.canalblog.com/>  
[casentbeaudanslacuisine@neuf.fr](mailto:casentbeaudanslacuisine@neuf.fr)