



MOELLEUX POMMES-NOISETTES-GINGEMBRE



Pour 8 moules à briochettes ou à muffins :

- 120 + 10 g de sucre en poudre
- 50 g de farine
- 50 g de poudre de noisettes torréfiée
- 60 +5 g de beurre
- 1 pomme acidulée épluchée et coupée en petits dés
- 50 g de gingembre confit coupé en dés également

Préchauffer le four à 200° environ.

Avec les 5 g de beurre, faire revenir les dés de pomme pour qu'ils cuisent et fondent un peu sans caraméliser.

Mélanger dans un saladier le farine le sucre et la poudre de noisette torréfiée, terminer par les dés de pommes et de gingembre et les blancs d'œufs. Le mélange doit être bien homogène.

Faire fondre le beurre à feu doux pour qu'il se colore un peu, il ne doit surtout pas noircir, lorsqu'il a la couleur désirée, le verser bien chaud sur l'appareil aux noisettes en remuant vivement.

Mettre la pâte dans vos moules en silicones et cuire une dizaine de minutes. Ils doivent être dorés, sans plus, c'est comme ça qu'ils sont le meilleur.

Laisser un peu refroidir avant de les démouler.