



Toque & Tablier



Fondant aux noisettes allégé

Pour 6 personnes

Préparation : 15 minutes

Bien s'organiser : Réalisez ce fondant aux noisettes allégé en avance pour qu'il ait le temps de refroidir au réfrigérateur.

Ma liste de courses... Chez

Le crémier :

- 80 g de beurre doux pommade et coupé en petits morceaux
- 3 œufs
- 150 g de sucre

L'épicier :

- 225 g de poudre de noisettes (complètes pour l'apport en fibres) de bonne qualité
1. Préchauffez le four à 150°. Dans une grande jatte, mélangez le sucre et le beurre ensemble au fouet ou au batteur électrique (augmentez la vitesse progressivement).
 2. Ajoutez les œufs un à un.
 3. Puis la poudre de noisettes. Mélangez intimement. Posez un papier cuisson dans un moule et renversez votre préparation. Enfourez pour 45 minutes.
Laissez refroidir et gardez le au frais ! Envoyez !

Au secours ! Qu'est-ce que c'est un beurre pommade ? C'est un beurre qui a une consistance molle, il n'est ni dur, ni fondu. Comme si vous vous appliquiez une pommade sur le corps. On l'obtient soit en laissant le beurre à température ambiante, soit en le passant quelques secondes au micro-ondes.