

MOELLEUX ALGUES ET AMANDES

Ingrédients

125 g de beurre
10 g de paillettes de laitue de mer
125 g de sucre glace
165 g de poudre d'amandes
4 oeufs

Préparation :

Faire fondre le beurre, le laisser tiédir et ajouter les paillettes d'algues.
Mélanger le sucre glace à la poudre d'amandes, ajouter les œufs un à un puis mixer le tout.

Verser par dessus le beurre fondu aux algues.

Répartir la pâte dans des moules à muffins remplis aux 2/3.

Cuisson :

Enfourner pour 20 min à 180 °C.



Recette tirée de « Algues gourmandes p.104 » (Catherine Joncour) proposée par Lisbeth.E
Troc-recettes - pique-nique du 26.07.2019 à Porz Guyon : Lanmodez