



Muffins aux cerises et chantilly à la pistache



INGRÉDIENTS

Pour la pâte

- 200 g d'édulcorants
(ici un mélange d'édulcorants spécial pour pâtisserie)
- 4 oeufs
- 100 ml de crème 30% ou de lait
- 200 g de farine
- 1 c. à c. de poudre à lever
- 90 g de beurre
- 150 g de cerises
- une pincée de sel

Pour le topping (facultatif)

- 300 ml de crème 30 %
- 2 c. à c. de crème de pistache
- 1 poignée de pistaches émietées
- 15 cerises

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°
2. Mélanger les oeufs avec l'édulcorant et la crème / lait
3. Ajouter le beurre fondu
4. Ajouter ensuite la farine avec la poudre à lever, bien mélanger
5. Ajouter 150 g de cerises dénoyautées
6. Mélanger délicatement
7. Verser la préparation dans des moules à muffins
8. Cuire 12 minutes, les muffins doivent être légèrement dorés
9. Sortir du four et laisser refroidir
10. Monter la crème avec la crème de pistache
11. Mettre dans une poche à douille et pocher les muffins
12. Ajouter des pistaches concassées et une cerise par-dessus pour décorer



* par rapport
à une version sucrée

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www. **EDULCORANTS** .eu