

Pims maison à la framboise



QUANTITÉ
20 pims



PREPARATION
20 minutes



REPOS
15 minutes



CUISSON
15 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

POUR LA GÉNOISE

- 2 œufs
- 20g de miel
- 25g de farine
- 10ml de lait végétal ou animal
- qq gouttes d'extrait de vanille
- une pincée de sel

POUR LE MONTAGE

- de la confiture de framboise
- 100g de chocolat noir pâtisseries



RÉALISATION DE LA GÉNOISE

Préchauffez le four à 160°C.

Séparez les blancs des jaunes.

Montez les blancs en neige avec un batteur.

Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs avec le miel.

Ajoutez la farine puis le lait et mélangez bien.

Incorporez petit à petit et délicatement les blancs en neige à l'aide d'une cuillère en bois.

Dans un moule à mini-quiches, versez la pâte à génoise.

Enfournez pendant une quinzaine de minutes à 160°C.

Laissez-les refroidir hors du four mais sans les sortir de leur moule.

MONTAGE DES PIMS

Avec votre pouce, appuyez au centre des biscuits pour former un creux.

Ajoutez de la confiture de framboise dans le creux et sur toute la surface des biscuits.

Faites fondre le chocolat au bain-marie.

Recouvrez les gâteaux de chocolat fondu.

Comme les biscuits sont toujours dans le moule, le chocolat doit rester à la surface et ne pas aller sous la génoise.

Laissez refroidir au réfrigérateur jusqu'à ce que le chocolat ait durci.

Et voilà, un chocolat ou une tasse de thé et le goûter est prêt.