

Biscuits façon Pim's à la framboise By Célestine



Soyez le premier à voter !

– Version à la main

Cooking By Cath

Recette extraite du livre "La bible des petits gâteaux" de Guillaume Marinette

Je vous propose ici la VERSION CLASSIQUE, réalisée à la main et au fouet par Célestine, ma petite fille de 9 ans.

Une version adaptée au Companion est disponible [ICI](#)



Préparation
45 min



Cuisson
15 min



Temps de pause
1 h



Durée totale
1 h 45 min



Catégorie : BISCUITS & GOUTERS



Cuisine : CUISINE DES ENFANTS



Nombre : 30 biscuits



MATERIEL

- [Fouet à pâtisserie](#)

- [Moule en silicone 30 empreintes](#) (pour mini muffins ou mini quiches)
- [GRILLE A PATISSERIE](#)



INGRÉDIENTS

- 100 g farine
- 100 g sucre
- 3 œufs
- 35 g beurre
- Confiture de framboise (200 g environ)
- 200 g [chocolat noir](#) (dessert)



PRÉPARATION

Étape 1

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Casser les œufs dans un saladier



3. Ajouter le sucre.
4. Batta vigoureusement l'ensemble à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange double de volume, blanchisse et devienne mousseux

Étape 2

1. Ajouter petit à petit la farine tout en continuant de battre la préparation



Étape 3

1. Faire fondre le beurre (au micro-ondes par exemple)
2. Ajouter le beurre et continuer de battre la préparation jusqu'à ce que le mélange soit homogène

Étape 4

1. Déposer une petite cuillère à soupe de pâtes dans chaque empreinte du moule en silicone.



2. Enfourner à 180 degrés pour 10 à 15 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient blonds dorés



Étape 5

1. Démouler dès la sortie du four et laisser refroidir sur grille



Étape 6

1. Retourner les biscuits sur un plat pouvant aller au congélateur
2. Déposer l'équivalent d'une petite demi cuillère à café de confiture de framboise sur la partie inférieure des biscuits.



3. Placer le plat au congélateur pendant une heure



Étape 7

1. Couper le chocolat en morceaux et le faire fondre au bain marie : mettre le chocolat dans un bol étroit placé au dessus d'un saladier rempli d'eau bouillante. Mélanger régulièrement jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.



2. Maintenir le chocolat au chaud au dessus d'un bain-marie (au-dessus d'un saladier rempli d'eau chaude)
3. Utiliser une pique pour tenir les biscuits



4. Tremper rapidement la face "confiture" à la surface du chocolat fondu pour napper les biscuits :

=> Procéder rapidement pour que la confiture ne fonde pas dans le chocolat.

=> Décrire un rapide mouvement circulaire à la surface du chocolat pour enrober toute la surface du biscuit



5. Disposer les biscuits sur une feuille de papier sulfurisé et laisser figer à l'air libre.



 **Cooking & Conservation By Cath**

Conserver les biscuits dans une boîte en métal.

☆☆

Rejoignez une communauté de Passionnés : www.passionsbycath.fr



@Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable

☆☆