



Pim's maison




Pour une 12nne de biscuits

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 10 minutes

Ingrédients

- 0g  de sucre

- 1  œuf

- 1 pincée  de
poudre de vanille

- 20g  de
féculé de maïs

- 10g  de
farine

- 1 pincée  de sel

- 40g  de gelée de
framboise

- 70g  de
chocolat noir



Préparation :

La génoise Préchauffage du four à 180°



1. Séparez le blanc du jaune.



2. Dans un saladier, fouettez le jaune avec le sucre. Ajoutez la vanille



en poudre, puis



la fécule et la



farine



tamisée. Fouettez le tout jusqu'à obtenir un mélange homogène.



3. Dans un autre récipient, fouettez le blanc

en neige avec une



pincée



de sel. Incorporez délicatement le blanc en neige en soulevant la préparation avec une maryse.



4. Placez la génoise dans une poche à douille. Pochez des disques de 4



cm de diamètre, sur une plaque recouverte de papier cuisson.



Enfournez 10 minutes.



5. Laissez refroidir complètement sur une grille.

Montage du biscuit

1. Mettez la gelée quelques secondes au micro-ondes afin qu'elle soit bien lisse.



Disposez une cuillère à café de gelée sur chaque génoise. Laissez refroidir complètement pour que la gelée re-durcisse.



2. Faites fondre le chocolat. Nappez chaque biscuit de chocolat, en étalant légèrement avec une cuillère.



3. Laissez durcir les Pim's à température ambiante. C'est prêt !