



Pim's maison



Pour une 12nne de biscuits

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 10 minutes



Ingédients



- 0g de sucre



- 1 œuf



- 1 pincée de poudre de vanille



- 20g de féculle 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 féculle 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 le 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 !