

Madeleine à la pistache et aux griottes



Ingrédients (pour 10 personnes)

| Quantité | Libellé produit | Réf |
|-----------|---|---------|
| 200 g | Beurre doux | ~ |
| 10 pièces | Cerises aromatisées Amarena en boîte 4/4 APTUNION | 0003973 |
| 40 g | Œufs entiers | ~ |
| 50 g | Pâte pistache en boîte 1 kg SAINTE LUCIE | 0197570 |
| 1 | Poche pâtissière en sachet de 100 PUBLI EMBAL | 0135517 |
| 500 g | Préparation pour madeleine | ~ |
| PM | Spray de démoulage en aérosol 600 ml KING | 0156658 |

Étapes de préparation

- 1 Réaliser la préparation de l'appareil à madeleine en mélangeant au batteur le mix et les œufs entiers. Faire fondre le beurre et l'ajouter à la préparation. Additionner ensuite la pistache et enfin les cerises. Mettre en poche.
- 2 Lustrer les moules à madeleines avec l'agent de démoulage et garnir ensuite les moules.
- 3 Mettre en cuisson au four à 180°C pendant 20 minutes.
- 4 Démouler et server encore tiède.