

MINI SAVARINS AU PESTO

- **Type de plat** : Amuse-gueule
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 10 min
- **Temps de cuisson** : 10 min
- **Calories** : Elevé



Ingrédients pour 30 mini savarins

- 125 g d'œufs entiers
- 2 g de sel / poivre
- 60 g de farine
- 20 g de parmesan moulu
- 10 g de beurre fondu
- 75 g de blancs d'œufs
- 10 g de sucre
- 30 cl de crème liquide entière
- 5 càs de pesto vert ou rouge

Etapas de préparation

1. Monter les œufs entiers et le sel pendant 5 mn (ils doivent tripler de volume).
2. Incorporer la farine tamisée.
3. Ajouter le beurre fondu et refroidi.
4. Monter les 75 gr blancs avec le sucre et les ajouter à la première masse.
5. Ajouter le parmesan moulu, sel, poivre. Verser la pâte dans les savarins à l'aide du pichet verseur ou de la poche à douille.
6. Cuisson à 180°/ 200°C pendant 7 à 8 min. Démouler dès la fin de cuisson.
7. Pendant la cuisson, battre la crème liquide en chantilly bien ferme au robot et incorporer le pesto, battre encore une minute.
8. Procéder ensuite au montage. Garnier à l'aide d'une poche à douille cannelé chaque savarin de mousse au pesto.

