



COQUILLAGE SOUS LA MER

PRÉPARATION : 15MIN

CUISSON : 12MIN

REPOS : 30MIN SI POSSIBLE

**PORTIONS : 9 COQUILLAGES (SOIT 18 MINI
FINANCIERS)**

INGRÉDIENTS

POUR LES FINANCIERS :

- 2 Blancs d'Œufs (60gr)
- 40gr de Poudre de Pistache
- 40gr de Sucre Glace
- 40gr de Beurre
- 20gr de Farine
- 1 Pincée de Sel

POUR LA COQUE DÉCOR :

- 60gr de Chocolat Blanc
- 40gr de Chocolat Ruby (facultatif, à défaut chocolat blanc)
- 9 Grosses Perles en sucre blanc

PRÉPARATION

PRÉPARATION DES FINANCIERS :

- Faire griller la poudre de pistache quelques minutes à la poêle en remuant régulièrement puis réserver.
- Dans une casserole, faire fondre le beurre jusqu'à obtenir un beurre noisette. Réserver dans un bol et laisser refroidir.
- Dans un saladier mélanger la poudre de pistache refroidie, c'est important, la farine, le sucre glace, le sel. Mélanger puis ajouter les blancs d'œufs puis une fois le mélange homogène, ajouter le beurre noisette refroidi.
- Mélanger et répartir dans des empreintes madeleines ou coquillages si vous avez. Soit des moules madeleines mini, soit comme ici, seulement à moitié des moules madeleines standard.
- Placer 30min au frais et on passe à la cuisson.
- Préchauffer le four à 180°C. Enfourner les coquillages pour 12min.
- Sortir et laisser totalement refroidir avant de démouler.

PRÉPARATION DES COQUES :

- Faire fondre les chocolats séparément par tranches de 20secondes au micro-ondes en remuant régulièrement pour ne pas le faire brûler.
- Mélanger le chocolat ruby dans le chocolat blanc et mélanger avec la pointe d'un couteau pour faire des motifs en surface.
- Décoller les biscuits de leur moule et plonger le fond des biscuits dans le chocolat fondu, retirer l'excédant et replacer dans son empreinte en appuyant.
- Laisser figer à température ambiante ou 10-15min au congélateur puis démouler.
- Refondre le chocolat quelques secondes au micro-ondes.
- Assembler deux coquillages, faces chocolatées extérieures, pincer vers le bas et tremper dans le chocolat pour les coller comme un coquillage ouvert. Placer debout sur le moule à madeleine le temps que cela fige. Placer une perle en sucre dans le cœur de chaque coquillage et voilà !



Conservation : plusieurs jours dans une boîte hermétique