



Minis cakes noisettes/quetsches façon streussel

Préparation : 30 minutes

Ingrédients (pour 24 moules à minis-cakes ou moules à muffin):

- une trentaine de quetsches dénoyautées coupées en deux

Pâte à cake :

- 150g de farine

- 125g de beurre

- 150g de sucre

- 3 oeufs

- 150g de noisettes moulues

Pâte à streusel :

- 90g de cassonade

- 90g de farine

- 60g de beurre

Pâte à cake :

Battre le beurre en mousse avec le sucre. Ajouter les jaunes d'oeufs. Incorporer ensuite les noisettes moulues, puis la farine et la levure. Terminer par les blancs d'oeufs battus en neige.

Déposer deux càc de cette préparation au fonds de chaque moule. Déposer les quetsches sur la pâte (3 demies par mini moule).

Pâte à streusel :

Mettre tous les ingrédients dans une jatte et mélanger du bout des doigts afin d'obtenir une pâte sableuse. Laisser «tomber» cette pâte sableuse au sommet des quetsches de manière à remplir le moule.

Enfourner pendant 40 minutes à 170°. Pour les minis tartelettes, 20 minutes seulement.