Dessert dans l'esprit d'un Pim’s Maison

[](https://www.assiettesgourmandes.fr/wp-content/uploads/2023/11/Pimms-maison-16-scaled.jpg)

Ingrédients (pour 6 moelleux):

Biscuit: 2 oeufs, 2 jaunes, 100 g de poudre d’amandes, 100 g de sucre, 10 g de miel, 8 g de Maïzena, 1 gousse de vanille, 1 zeste de citron, 1/2 zeste d’orange

3 cs de marmelade d’orange, 50 g de pâte d’amandes  
Enrobage chocolat: 200 g de chocolat, 20 g d’huile de pépins de raisins, 50 g de corn flakes ou un mélange de fruits secs concassés

Préparation:

Préparer le biscuit:  
Mélanger au batteur tous les ingrédients sauf les zestes. Fouetter jusqu’à ce que le mélange blanchisse.  
Ajouter les zestes et verser la pâte dans un moule beurré sur 1 cm d’épaisseur.

Cuire au four à 180 °C pendant 10 minutes. Laisser refroidir puis détailler des disques de 6 cm de diamètre.

Garniture:  
Mélanger la marmelade avec la pâte d’amandes préalablement coupée en petits morceaux (au mixeur). Répartir sur le dessus des biscuits et placer au congélateur pendant au moins 4 heures.

L’enrobage:  
Faire fondre le chocolat puis ajouter l’huile. Mixer pour avoir un mélange lisse et brillant. Ajouter les corn flakes ou fruits secs grossièrement concassés.

Piquer les biscuits et les plonger dans l’enrobage (c'est la phase délicate de la recette!). Faire prendre au frigo pendant 30 minutes.

**www.assiettesgourmandes.fr**