

piroulie.canalblog.com

J'ai été très surprise de trouver cette recette d'Ozne Aman dans la Larousse des desserts de Pierre Hermé. Je me suis donc empressée de la faire pour Pourim et j'ai été ravie du résultat ! La pâte est très moelleuse (ce n'est pas une pâte sablée) et bien parfumée et la garniture m'a agréablement surprise car je ne suis fan de pavot.

C'est la recette que je ferai dorénavant pour Pourim en variant les garnitures (pâte d'amandes, mélange de fruits secs et de confiture ou un mélange de dattes moulues, noix, pistaches, raisins secs et amandes).





On ne peut pas évaluer la qualité d'un produit en fonction de sa performance seule.