



Mes financiers aux fruits rouges

Recette pour 10 financiers. Préparation : 10 min. Cuisson : 15 à 18 min.

Ingrédients

Sucre glace : 105 g
Poudre d'amandes : 65 g
Farine : 40 g
Beurre : 65 g
Mix fruit aux fruits rouges ® : 65 g
Blancs d'œufs : 2
Colorant alimentaire : rouge
Fruits rouges moelleux déshydratés : 65 g

Matériel

un bol
deux grandes jattes
une balance ménagère
une fourchette
un fouet
une plaque d'empreintes à financiers



Réalisation > la préparation

1. Dans une jatte, mélanger le sucre glace, la poudre d'amandes et la farine.
2. Faire fondre le beurre dans un bol, au bain-marie ou aux micro-ondes.
3. Ajouter le beurre, le Mix fruits ® et mélanger soigneusement cette pâte.
4. Dans la seconde jatte, fouetter les blancs à la fourchette, pour les aérer un peu.
5. Incorporer ces blancs à la préparation précédente, une pointe de colorant éventuellement et lisser le tout.
- la purée de fruits rouges ayant déjà bien coloré la pâte, ce n'est vraiment pas indispensable -
6. Préchauffer le four à 175°C. Couper les fruits rouges déshydratés en petits cubes.
7. Verser un peu de pâte dans les empreintes plates à financiers, sur 1 cm environ de hauteur.
8. Déposer des dés de fruits rouges au centre de chaque empreinte, sans appuyer.

Réalisation > la cuisson des financiers

9. Enfourner pour 15 à 18 minutes à 175°C.
- personnellement, j'utilise des empreintes en silicone. Si vous avez des empreintes à financiers en tôle, pensez à prolonger de quelques minutes votre cuisson -
10. Laisser complètement refroidir avant de démouler et déguster.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com