

Financiers aux groseilles

Pour 15 Barquettes

Préparation : 10 min – Cuisson : 13 min

Ingrédients :

- 3 blancs d'œufs
- 70g de sucre
- 30g de beurre
- 35g de farine
- 25g de poudre d'amandes
- 1/2 Barquettes de groseilles



Ustensiles spécifiques : un bol micro-ondes, un cul-de-poule, une cuillère magique ou un fouet, une empreinte de 15 Barquettes et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C et déposer le moule sur la plaque aluminium.
- Faire fondre le beurre.
- Dans un cul-de-poule, fouetter les blancs d'œufs avec le sucre.
- Ajouter la farine, la poudre d'amandes puis le beurre fondu.
- Répartir cette préparation dans les moules Barquettes.
- Terminer en déposant les groseilles dessus.
- Enfourner durant 13 min.

Bon appétit !



Moule Barquettes

Les délices à belle : www.lesdelicesabelle.fr

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle