

Financiers aux olives & poivrons

Pour 20 bouchées

Préparation : 10 min – Cuisson : 12 min

Ingrédients :

- 2 blancs d'œufs
- 100g farine
- 65g beurre
- 3 cs d'olives aux poivrons
- Sel & poivre



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, des empreintes petits fours types cœurs et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

www.lesdelicesabelle.fr

- Préchauffer le four à 200°C.
- Mettre les empreintes petits fours sur la plaque aluminium.
- Battre les blancs en neige ferme.
- Dans un saladier, verser 85g farine puis incorporer les blancs d'œufs.
- Faire fondre le beurre et l'ajouter à la préparation.
- Saler et poivrer. Bien lisser la préparation.
- Couper les olives grossièrement et les rouler dans le restant de farine.
- Ajouter le tout dans le saladier et mélanger.
- Repartir dans les empreintes et enfourner 12 min.

Bon appétit !



Moule 30 Coeurs

Les délices à belle : www.lesdelicesabelle.fr

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle