

Financiers fruits confits et abricots secs

Voilà quelques temps que je ne vous ai rien proposé pour titiller vos papilles. Aujourd'hui il est urgent de remédier à cette lacune et c'est une variation autour du classique financier qui sera à l'honneur.

Préparés sous forme mini, ils sont parfaits pour accompagner le café des becs sucrés.
Alors à vos tabliers !

Financiers fruits confits et abricots secs

Préparation 12 minutes

Cuisson 12 minutes

Ingrédients :

150 g de sucre glace

3 blancs d'oeufs

125 g de beurre doux

40 g de farine

75 g de poudre d'amandes

Petits morceaux de fruits confits (il en faut peu)

Une dizaine d'abricots secs

Amandes effilées

L 'appareil une simple base de financiers

Allumer le four à 190°C.

Faire fondre le beurre jusqu'à ce qu'il prenne une couleur noisette.

Mélanger dans une terrine le sucre glace, la poudre d'amande et la farine.

Ajouter les blancs en remuant vivement, puis ajouter le beurre fondu jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Ensuite il faut mettre dans chaque alvéole de la plaque de cuisson, de petits morceaux d'abricot sec et fruits confits. Préférant les petites tailles j'utilise systématiquement une plaque pour mini financiers.

Verser dessus l'appareil, puis mettre quelques amandes effilées sur le dessus.

Mettre dans le four chaud pendant environ 12 minutes.

Laissez refroidir et dégustez !

Tekiro

Par

Publié sur Cafeduweb - Plaisirs Gourmands le lundi 9 mai 2011

Consultable en ligne : <http://plaisirsgourmands.cafeduweb.com/lire/12779-financiers-fruit-confits-abricots-secs.html>