

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

FINANCIERS NATURE

225g sucre glace - 210g beurre doux - 210g blancs d'oeufs - 90g farine - 90g poudre d'amandes - 3 càs miel mille fleurs ou acacia - 1 plaque en silicone de 24 mini tartelettes -

Fondre le beurre jusqu'à coloration noisette. Dans le robot Kitchenaid muni du fouet mélanger le sucre glace, la farine, la poudre d'amandes. Casser les blancs d'oeufs de 2, 3 coups de fourchette, les incorporer au mélange précédent. Mélanger au beurre le miel. Verser dans le bol du robot. Fouetter jusqu'à un mélange homogène. Verser dans une boîte hermétique. Réserver au réfrigérateur.

Le lendemain, verser le mélange dans une poche. Poser la plaque en silicone sur une plaque perforée ou une plaque à pâtisserie. Préchauffer le four à 180° (th.6). Couper le bout de la poche et mouler un peu de la pâte dans chaque mini tartelette. Enfourner et cuire 15 minutes (ils doivent être dorés sur le tour). Laisser refroidir 10 minutes, démouler sur une grille à pâtisserie.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr