

Recette

Lab CULINAIRE



Temps de préparation : 45 mn



Temps de cuisson : 8 à 10 mn

FINANCIER ABRICOT ROMARIN



Les ingrédients pour 25 mini financiers

Appareil à financier

- 100 g de beurre
- 50 g de poudre d'amandes
- 100 g de sucre semoule
- 50 g de farine
- 100 g de blancs d'œufs
- Moules à financier en silicone en ¼ (peut être acheter dans tous les commerces)

Compote Abricot Romarin

- 3 cuillères à soupe Huile d'olive
- 5 abricots
- 1 branche de romarin
- Sucre semoule pour enlever l'acidité de l'abricot si besoin

La Recette

Compote Abricots Romarin

1. Dans une casserole faire juste chauffer l'huile d'olive.
2. Laver et dénoyauter les abricots, les couper en petits morceaux
3. Préparer la branche de romarin
4. Une fois que l'huile d'olive est chaude, verser les abricots ainsi que la branche de romarin.
5. Laisser cuire et compotée
6. Une fois que les abricots sont bien compotés goûter et rectifier l'acidité du fruit en ajoutant du sucre semoule.
7. A la fin de la cuisson mixer à l'aide d'un mixeur plongeant et passer au chinois pour enlever les brins de romarin
8. La préparation doit être lisse et onctueuse
9. Débarrasser la compote dans un récipient et Refroidir au frigo

Appareil à financier et Elaboration de la recette

1. Pendant ce temps, dans une casserole, faites fondre le beurre sans coloration débarrasser dans un récipient assez grand et refroidir au frigo.
2. Une fois le beurre refroidi, incorporer la poudre d'amandes le sucre semoule, la farine et mélangez vivement au fouet pour qu'il n'y ait pas de grumeaux.
3. Ajoutez enfin les blancs d'œufs non montés et mélangez à nouveau pour obtenir un appareil lisse et homogène.
4. Préchauffez le four à 180° (th6) chaleur tournante
5. Versez une partie de l'appareil dans le fond des moules en silicone, ajouter au centre la compote d'Abricots romarin
6. Recouvrir d'appareil a financier
7. Enfournez pour 8 à 10 mn minutes de cuisson.

Pour information : La durée de cuisson peut varier selon la puissance du four, piquez vos gâteaux au centre pour vérifier qu'ils sont bien cuits.

