

RECETTE

Financiers aux framboises

(pour 10-15 pièces)

Préparation : 15 mn Cuisson : 20mn

Ingrédients :

- 100 g de beurre
- 60 g de farine
- 40 g de poudre de noisette ou d'amande
- 150 g de sucre glace
- 4 blancs d'œufs
- 125g de framboises

Préparation:

1-Préchauffer votre four à 200°C.

2- Faire fondre le beurre puis laissez-le refroidir. Dans un saladier, mélanger la farine tamisée avec la poudre d'amandes ou de noisette et le sucre glace. Ajouter les 4 blancs d'œufs, puis mélanger.

Verser le beurre fondu puis mélanger de nouveau afin d'obtenir une pâte homogène.

3- Dans de petits moules en silicone, répartir votre pâte jusqu'au 3/4 du moule, puis ajouter sur chaque financiers deux ou trois framboises.

4- Enfourner les financiers et baisser votre four à 180°C pour les faire cuire pendant 20 min.

Indication de cuisson : vos financiers seront parfaitement cuits lorsque leurs bords seront dorés.

Vous pouvez remplacer les framboises par des myrtilles.



Unifermé 69700 BEAUVALLON 04-78-44-05-07
Site internet : www.unifermé.fr / Facebook : Unifermé

RECETTE

Clafoutis aux fraises

(pour 6 personnes)

Préparation : 15 mn Cuisson : 40 mn

Ingrédients :

- 500g de fraises
- 80g de fécule de maïs
- 100g de poudre d'amande
- 110g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 4 œufs
- 150g de lait
- 150g de crème fraîche



Préparation:

1-Préchauffer le four à 180°C.

2- Beurrer un moule à manqué puis parsemez d'un peu de sucre. Mettre 500g grammes de fraises lavées, coupées en deux ou en quatre selon la grosseur en les répartissant dans le moule.

3- Mélanger la fécule de maïs, la poudre d'amande, le sucre en poudre. Rajouter les œufs, le lait et la crème fraîche et fouetter bien.

4- Verser la préparation sur les fraises puis enfourner dans le four pendant 40 minutes à 180°C.

5- Servir tiède ou froid.

Vous pouvez remplacer les fraises par d'autres fruits rouges.



Unifermé 69700 BEAUVALLON 04-78-44-05-07
Site internet : www.unifermé.fr / Facebook : Unifermé

RECETTE

Muffins aux myrtilles

(pour 10-15 muffins)

Préparation : 10 mn Cuisson : 15 mn

Ingrédients :

- 200g de myrtilles
- 100g de sucre en poudre
- 2 œufs
- 200g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 100g de fromage blanc
- 120g de beurre



Préparation:

- 1-Préchauffer le four à 180°C.
- 2- Bien fouetter le sucre et les œufs dans un saladier.
- 3- Ajouter ensuite la farine, la levure, le sel, le fromage blanc et le beurre fondu tout en remuant doucement.
- 4- Rajouter les myrtilles à la préparation en mélangeant délicatement.
- 5-Puis transvaser dans les moules à muffin beurré et faire cuire pendant 15 minutes à 180°C en mode chaleur tournante.

Vous pouvez remplacer les myrtilles par d'autres fruits rouges.



RECETTE

Tarte amandine aux groseilles

(pour 6 personnes)

Préparation : 20 mn Cuisson : 30mn

Ingrédients :

- 300g de groseilles égrenées
- 125g de beurre
- 1 œuf
- 1 pâte sablée
- 125g de poudre d'amande
- 100g de sucre en poudre
- 50g de farine

Préparation:

- 1-Préchauffer le four à 180°C. Etaler la pâte sablée sur un moule à tarte. Piquer la pâte avec une fourchette et réserver au frais.
- 2- Mettre le beurre tempéré dans un saladier et le battre au fouet électrique jusqu'à ce qu'il ait la consistance d'une crème. Ajouter alors le sucre en poudre et l'œuf. Fouetter bien. Ajouter la farine et la poudre d'amande, fouetter à nouveau.
- 3- Garnir le fond de tarte de la préparation et lisser bien. Répartir les groseilles en les enfonçant légèrement dans la crème.
- 4- Enfourner et faire cuire 30 minutes environ avant de déguster.

Vous pouvez remplacer les groseilles par d'autres fruits rouges.

