



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

MINI- FINANCIERS À LA CERISE

Les produits d'Auvergne-Rhône-Alpes
nous régalent !





MINI-FINANCIERS À LA CERISE

Proposés par l'Interprofession des fruits et légumes frais



8 PERSONNES



20 MIN.



20 MIN.

INGRÉDIENTS

- 250 g de cerises
- 140 g de sucre glace
- 60 g de poudre d'amandes
- 60 g de farine
- 80 g de beurre
- 4 blancs d'œufs
- 1 c. à c. d'arôme naturel de vanille

Préchauffez le four à 180° C.

Lavez puis séchez les cerises.

Dans une casserole, faites fondre le beurre à feu doux jusqu'à ce qu'il colore légèrement. Réservez.

Dans un grand bol, mélangez au fouet le sucre glace, la farine et la poudre d'amandes. Ajoutez les blancs d'œufs (non battus) puis fouettez pour obtenir un mélange homogène. Ajoutez l'arôme vanille et le beurre. Mélangez.

Remplissez les alvéoles du moule à environ 2/3 de leur hauteur. Ajoutez dans chaque alvéole une ou deux cerises en l'enfonçant légèrement dans la pâte.

Enfournez pour 20 minutes de cuisson. Laissez refroidir avant de démouler.