

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **FINANCIERS A LA CREME DE CALISSONS**

**pour 20 financiers (moule à mini-muffins)**

**80g sucre en poudre - 60g poudre d'amandes - 40g farine -  
100g blancs d'oeuf - 100g beurre doux - 100g crème de  
calisson -**

**Préchauffer le four à 200° (th.6-7).**

**Cuire le beurre dans une petite casserole jusqu'à ce qu'il soit  
couleur noisette. Dans un cul de poule ou saladier, mélanger  
tous les ingrédients à l'aide d'un fouet électrique. Ajouter le  
beurre, fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène.  
Verser dans les moules. Enfourner. Cuire 12 à 15 minutes  
(couleur légèrement dorée). Laisser refroidir 10 minutes,  
puis les démouler.**

**A conserver en boîte métallique.**