

MINI-FINANCIERS À LA CERISE

Ingrédients :

- 24 cerises
- 70 g de sucre glace
- 30 g de poudre d'amandes
- 30 g de farine
- 40 g de beurre
- 2 blancs d'œuf
- ½ c à c d'arôme naturel de vanille

Recette :

1. Préchauffer le four à 180° C. Laver puis sécher les cerises.
2. Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux jusqu'à ce qu'il colore légèrement. Réserver.

Pour avoir la recette complète, rendez-vous sur :

<http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/en-cuisine/...>

©Philippe DUFOUR / Interfel

