



La P'tite Bretonne
crêpière confiturière

Financier et coulis de caramel

préparation : 15 mn **cuisson** 15 à 20 mn

ingrédients : 3 blanc d'œuf, 125 grammes de poudre d'amandes, 100 g de sucre de glace, 40 grammes de farine, 60 g d'amandes effilées, 1 c. à soupe de miel, 100 g de beurre salé, 1 pincée de sel, pour le coulis un pot ce caramel La p'tite bretonne.

préparation :

- préchauffer le four th.6 (180°).
- Faire fondre le beurre jusqu'à ce qu'il prenne une jolie couleur noisette et le filtrer.
- Mélanger le sucre avec la farine, la poudre d'amandes et la pincée de sel. Incorporer les blanc d'œufs juste battus à la fourchette, puis le beurre fondue et le miel .
- Entreposer 1 heure au frais. Répartir ensuite la pâte jusqu'à mi-hauteur dans le moule à financiers.
- Parsemer d'amandes effilées, enfourner 15 à 20 minute.
Laisser tiédir avant de démouler.

Servirez un financier accompagner d'un coulis de caramel au beurre salé vous pouvez ajoutez une boule de glace à la vanille.

Recette de wendy site : laptitebretonne.com 06 18 30 41 72

17, bis Bellevue 56700 MERLEVENEZ

boutique en ligne, sur les marchés, vente sur place le samedi de 8h30 à 18h.

