



Financiers Fraise

Ingrédients (pour une trentaine de financiers)

300g de fraises
6 blancs d'œufs
200g de sucre glace
80g d'amandes en poudre
80g de farine
110g de beurre
2 feuilles de menthe
1càs de sucre en poudre

Monter les blancs en neige, avec une pincée de sel. Réserver.

Préchauffer votre four à 210°.

Dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes, la farine, le sucre glace.

Ajouter les blancs d'œuf et mélanger délicatement.

Incorporer le beurre fondu.

Mixer 200g de fraises afin d'obtenir un joli coulis et l'ajouter à la préparation précédente.

Mélanger.

Verser la pâte dans les empreintes à financier et mettre au four pendant 15 minutes.

Mixer le reste de fraises, la menthe et le sucre en poudre.

Verser ce coulis sur les financiers, au moment de servir.