

Financiers aux framboises,

sirop passion gingembre

PRÉPARATION 20 min ■ **CUISSON** 15 min ■ **RÉFRIGÉRATION** 10 min ■ **NIVEAU** très facile

POUR 6 PERSONNES

- 125 g de framboises
- 80 g de poudre d'amandes
- 50 g de farine
- 175 g de sucre glace
- 150 g de beurre
- 5 blancs d'œufs

Pour le sirop passion gingembre

- 20 g de gingembre frais
- 2 fruits de la passion
- 50 g de sucre semoule
- 10 cl de jus d'orange

MATÉRIEL Alfapac

- Petites bouchées en papier

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Mélanger les blancs d'œufs, le sucre, la farine et la poudre d'amandes à l'aide d'une spatule. Dans une casserole, faire cuire le beurre jusqu'à ce qu'il prenne une couleur noisette. Ajouter le beurre fondu au mélange.

Verser la pâte froide dans les mini moules. Poser une framboise sur chaque moule. Enfourner et faire cuire au four pendant 15 minutes à 180 °C (th. 6).

Pour le sirop : peler et râper le gingembre. Récupérer la pulpe des fruits de la passion. Dans une casserole, faire bouillir le jus d'orange, la pulpe des fruits de la passion, le gingembre et le sucre. Filtrer et réserver au réfrigérateur.

Dès la sortie du four, imbiber le dessus des financiers de sirop à l'aide d'un pinceau. Laisser les financiers refroidir, les démouler ou les servir directement dans les mini moules.



Le plus du Chef

Utilisez de préférence des framboises de grosse taille qui résisteront mieux à la cuisson.

