

Financiers

Préparation : 10 min

Cuisson : 15-20 min

Pour 20 financiers environ

250 g de sucre glace

170 g de beurre

5 petits blancs d'œuf

140 g d'amandes en poudre

50 g de farine

Quelques gouttes d'extrait
d'amande amère

Faites fondre le beurre dans une petite casserole. Ôtez du feu quand il commence à dorer et laissez-le tiédir.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Dans un saladier, mélangez la poudre d'amandes, le sucre glace et la farine jusqu'à homogénéité.

Incorporez les blancs d'œuf un par un, en remuant vigoureusement entre chaque blanc. Ajoutez le beurre fondu et l'extrait d'amande.

Versez la pâte dans des moules à financiers ou une plaque à alvéoles antiadhésifs, en les remplissant aux deux tiers. Enfournez pour 15 à 20 min.

Tiramisu di fragola

Ingédients pour 6 personnes :

• 350 g de fraises

• 500 g de mascarpone

• 6 œufs

• 120 g de sucre glace

• 5 cl de liqueur de fraises

• 24 biscuits à la cuillère

• 1 pincée de sel

1 Lavez et séchez soigneusement les fraises. Réservez-en une dizaine pour la décoration et coupez les autres en deux ou en quatre selon leur grosseur. Réservez au frais.

2 Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre glace dans un saladier jusqu'à ce qu'ils soient bien mousseux, puis incorporez le mascarpone et réservez au frais également.

3 Montez les blancs en neige très ferme avec le sel et incorporez-les délicatement à la préparation au mascarpone, en soulevant bien pour ne pas écraser les blancs. Mélangez la liqueur de fraises et 5 cl d'eau dans un bol. Trempez rapidement la moitié des biscuits dans la liqueur de fraises et répartissez-les au fond de six coupes.

4 Recouvrez les biscuits de morceaux de fraises, puis de la mousse de mascarpone. Réalisez une nouvelle couche de biscuits trempés, de morceaux de fraises et de mousse de mascarpone.

5 Décorez les tiramisus des fraises entières réservées et placez au frais pendant au moins 2 heures avant de servir.

