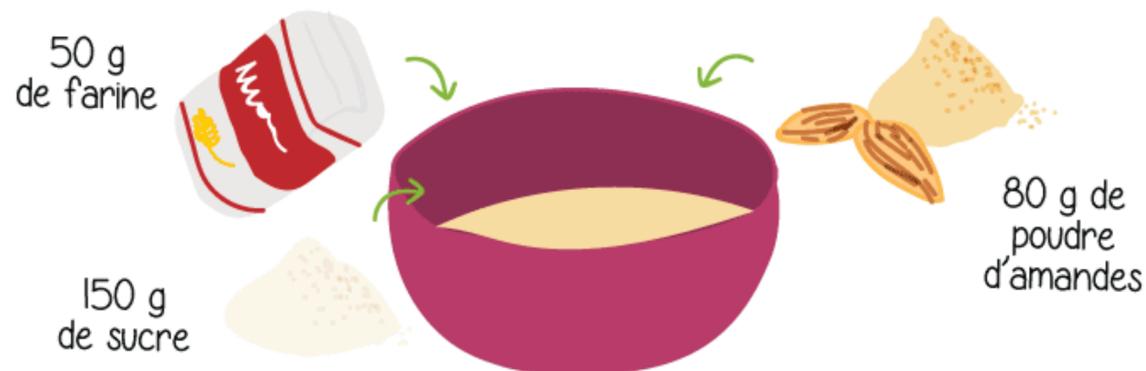


Pour 6 personnes

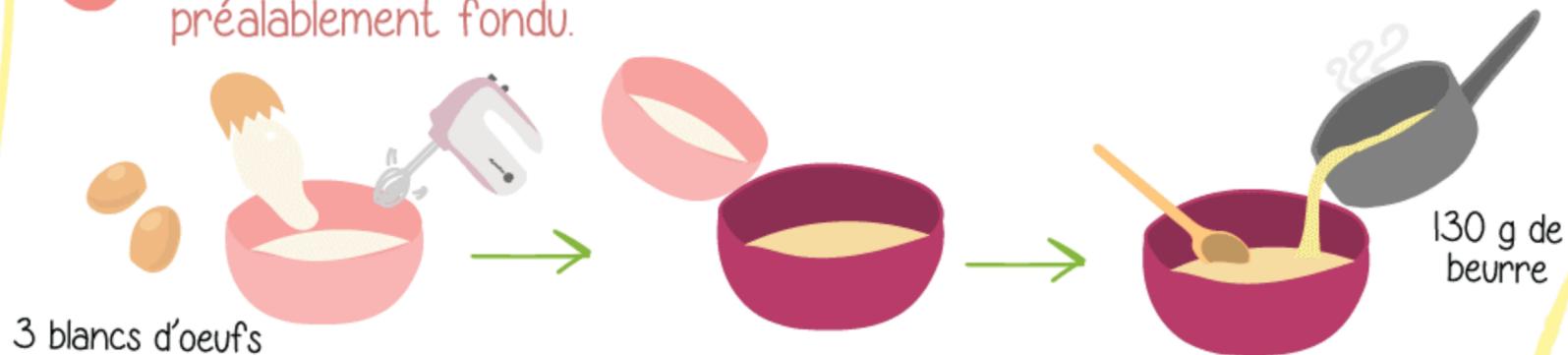
Financiers aux fraises



- 1 Dans un saladier mélangez le sucre, la farine et la poudre d'amandes.



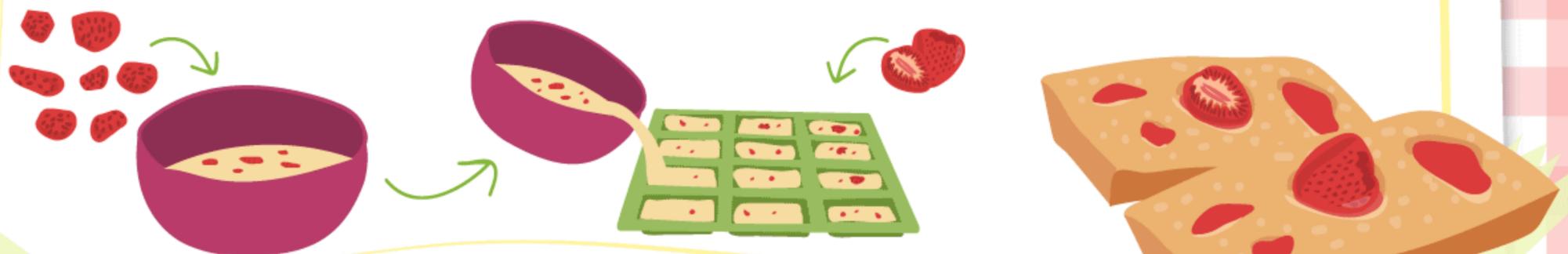
- 2 Ajoutez les blancs d'œufs montés en neige et mélangez, puis incorporez le beurre préalablement fondu.



- 3 Lavez, équeutez et coupez les fraises fraîches en petits morceaux. Gardez-en quelques-unes pour la décoration.



- 4 Incorporez les fraises à la pâte et versez-la dans des moules en laissant quelques millimètres vides depuis le bord. Rajoutez un quart de fraise fraîche sur chaque financier pour décorer. Enfournez à 200°C pendant 15 minutes et... dégustez !



ASTUCE

Utilisez des moules en silicone pour faciliter le démoulage.