

Petites douceurs orange, pavot, fenouil



Ingrédients : 85 g de poudre d'amandes, 85 g de sucre glace, 2 oeufs, 10 g de Grand Marnier, 50 g de beurre fondu, 10 g de farine, 30 g d'oranges confites, graines de pavot et fenouil.

Dans le cul-de-poule, mélanger la poudre d'amandes et le sucre. Ajouter les oeufs, le Grand Marnier, le beurre fondu et la farine, puis les dés d'oranges.

Remplir les empreintes, saupoudrer de graines de pavot, fenouil ou dés d'oranges confites et enfourner à 180° pendant une quinzaine de minutes. Laisser refroidir avant de démouler.

Publié par **Cuisineplurielle** <http://cuisineplurielle.canalblog.com> le 26/06/07