

Afin d'assouvir mon envie de fruits rouges j'ai pensé au mini-bouchée. Sorte de mini-clafoutis aux cerises, myrtilles, cassis, groseilles et framboises.

Merci Mr Picard pour les sachets de mélange de fruits rouges!!!

Ces bouchées sont tellement petites, colorées et moelleuses qu'elles ont été dévorées en un rien de temps!! Un brin acides, elles sont légères et juteuses.



La recette pour une cinquantaine de minis-bouchées:

- 5 oeufs
- 70g de sucre
- 50g de farine
- 50g d'amande en poudre
- 15g de beurre
- 180g de lait
- fruits rouges (1 à 3 selon la taille du fruit par gâteau)

Mélanger les oeufs avec le sucre puis ajouter la farine et le beurre fondu.

Verser le lait et mélanger.

Incorporer les amandes en poudre.

Verser la préparation dans les différentes empreintes du moule en silicone.

Remplir chaque alvéole d'1 à 3 fruits en fonction de l'espace restant et de la taille des fruits.

Enfourner à 180°C pendant 35-40 min.

Astuces : le goût de l'oeuf est très prononcé, vous pouvez en retirer 1. La pâte sera alors légèrement plus ferme. Pour la cuisson je vous conseille de vous fier à la couleur et au décollement des gâteaux le long des parois en silicone.