

COMPOTE D'ABRICOTS FRAIS



Pour 4 à 6 personnes :

- 500 g d'abricots
- 15 g de beurre
- 100 g de sucre

Nettoyez les abricots, retirez-en les noyaux, coupez-les en morceaux. Faites fondre le beurre dans une casserole et ajoutez les abricots et le sucre. Mélangez, laissez cuire 30 à 40 minutes à feu moyen en remuant. Mixez, puis laissez refroidir et réservez au frais.

Recette du blog A TABLE
www.latabledecarine.canalblog.com

FINANCIERS RONDS AUX AMANDES ET PEPITES DE CHOCOLAT



Pour environ 10 financiers ronds :

- 125 g de beurre
- 75 g de farine
- 90 g de poudre d'amandes
- 180 g de sucre
- 1 c à café de caramel liquide (à défaut du miel)
- 50 g de pépites de chocolat
- 5 blancs d'oeufs

Faites chauffer le beurre dans une casserole, laissez-le refroidir. Mélangez la farine, la poudre d'amandes et le sucre dans un saladier. Ajoutez le caramel liquide et les blancs d'oeufs un à un, puis le beurre et les pépites de chocolat. Laissez reposer la préparation au moins 1 heure au frigidaire,

Remplissez des moules à financiers (ou à muffins comme moi) aux 3/4 avec la préparation, mettez-les à cuire au four 10 à 15 minutes (selon leur taille) à 200°C. Servez les financiers tièdes avec la compote bien fraîche.

Recette du blog A TABLE
www.latabledecarine.canalblog.com