#

**Recette** **financiers** **Cynorrhodons**

Ingrédients :

- 4 blancs d'oeufs

- 125 g de beurre

- 40 g de farine T 45

- 150 g sucre de canne blond

- 65 g de poudre d'amandes

-1 pincée de sel

- 150 g de confiture de Cynorrhodons

- 4 c à soupe de confiture

Mélanger la farine le sucre et la poudre d'amandes.

Faire fondre le beurre noisette 4-5 min puis laisser refroidir

Battre les blancs en neige fermes (pincée de sel)

Incorporer les blancs d'oeufs au mélange de poudres ajouter petit à petit le beurre fondu puis la confiture.

Verser dans les moules et cuire 15 mn à 180.

Laisser les financiers refroidir sur une grille. Chauffer les 4 c de confiture puis badigeonner les gâteaux et déposer un 1/2 Cynorrhodon confit. Laisser refroidir.



**Cynorrhodons** **confits**

Sélectionner les plus gros et les plus fermes.

Couper les en deux et ôter les graines et les filaments bien rincer et sécher. Plonger dans un sirop à 50% de sucre porter à petits bouillons pendant 1 h et laisser refroidir.

C'est tout.