



FINANCIER AUX ABRICOTS

Les recettes de cuisine bio du Fenouil **biocoop** par Marielle

Préparation : **15 minutes** • Cuisson : **30 minutes** • Pour **6 personnes**



INGRÉDIENTS

- 100 g de beurre* clarifié
- 4 blancs d'œufs*
- 60 g de farine de riz
- 90 g de poudre d'amandes*
- 120 g de sucre de canne
- 1 c à c rase de poudre à lever sans gluten
- 1 pincée de sel
- 4 abricots mûrs
- pistaches* non salées

*peut contenir des allergènes

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Faire fondre le beurre clarifié et le laisser refroidir.
3. Mixer le sucre de canne pour obtenir du sucre glace.
4. Monter les blancs en neige.
5. Dans un cul-de-poule, mélanger tous les ingrédients secs : la farine de riz, la poudre d'amandes, le sucre glace, le sel et la poudre à lever.
6. Incorporer délicatement les blancs en neige. Sans cesser de mélanger, ajouter le beurre fondu.
7. Verser la pâte dans un moule beurré et fariné.
8. Laver et sécher les abricots, puis les couper en deux et les dénoyauter.
9. Déposer les moitiés d'abricots sur la pâte.
10. Cuire pendant 30 minutes à 180°C. À la sortie du four, parsemer de pistaches concassées.
11. Démouler et laisser refroidir sur une grille, puis déguster !

Le Fenouil



www.lefenouil-biocoop.fr



MAGASINS BIOLOGIQUES

FENOUIL SARGÉ

du lundi au samedi
de 9h à 19h

ZAC de la Pointe

Accueil : 02 43 81 87 71

FENOUIL RUAUDIN

du lundi au samedi
de 9h à 19h

Parc des Hunaudières

Accueil : 02 43 78 93 82

FENOUIL UNIVERSITÉ

du lundi au samedi
de 9h à 19h

22 bd. Louis Leprince-Ringuet

Accueil : 02 43 88 36 70

FENOUIL RÉPUBLIQUE

du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30

1 b rue Gambetta

Accueil : 02 85 29 15 80

FENOUIL ATLANTIDES

du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30

6 avenue d'Haouza

Accueil : 02 85 29 29 69

Retrouvez nos autres recettes sur le blog du Fenouil : www.cuisine-moi-un-fenouil.fr