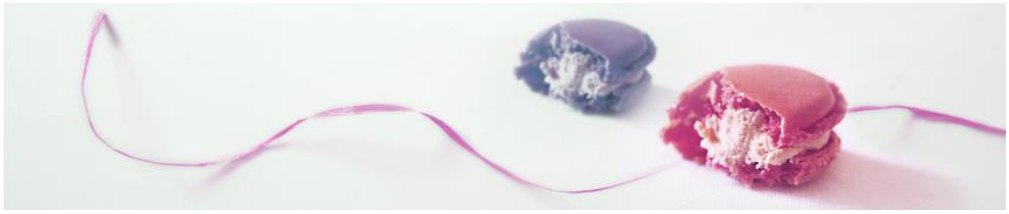

COMME DES FINANCIERS AUX MARRONS ET SANS GLUTEN

Pour environ 40 mini-muffins ou mini-financiers

500g de crème de marrons Imbert ou mieux 2/3 de crème de marrons et 1/3 de pâte de marrons, 200g d'œufs, 125g de beurre, 30g de fécule, Qs d'écorces d'oranges confites.

Préchauffer le four à 240°chaleur tournante. Dans la cuve du robot équipé de la feuille battre les œufs entiers avec la crème de marrons pour avoir un appareil bien homogène. Ajouter la fécule tamisée puis le beurre fondu puis des tout petits dés d'écorces d'oranges confites. Pocher l'appareil dans les empreintes en silicone choisies, poser au centre un ou plusieurs morceaux d'écorce d'orange confite. Enfourner 6 min à 240°, baisser le four à 200° et cuire encore 6min, puis terminer 6min four éteint.

La cuisine de Mercotte©2017
www.mercotte.fr