



### COMME DES FINANCIERS AUX MARRONS ET SANS GLUTEN



Pour environ 40 mini-muffins ou mini-financiers

600g de purée de marrons sucrée Imbert ou à défaut 2/3 de crème de marrons et 1/3 de purée de marrons normale, 240g d'œufs entiers, 150g de beurre, 37g de fécule, Qs d'écorces d'oranges confites Imbert.

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 6/7 min à 240°, baisser le four à 200° et cuire encore 6/7min, puis terminer 6/7min four éteint.

**Pour info** la purée de marrons normale : 85% de marrons, 15% d'eau, pas de sucre en dehors de celui contenu dans la châtaigne. La purée de marrons sucrée : 70% de marrons, 15% de sucre, 15% d'eau. La pâte de marrons : 60% de marrons, 40% de sucre. La crème de marrons : 50% de marrons, 50% de sucre.

**Les écorces d'oranges** : chez Imbert elles sont vendues dans leur sirop de confisage, pas trop sucrées et ne se dessèchent pas une fois transférées dans une boîte hermétique recouvertes au contact avec un film alimentaire et conservées au réfrigérateur

