# TIMBALE DE PRUNEAUX AUX POMMES ET AU MIEL

# Pour 4 personnes préparation mn la veille

|  |  |
| --- | --- |
| 250g de pruneaux dénoyautés | 2 cuillères à soupe de rhum ambré |
| 3 oou 4 pommes golden | 1 cuillère à café de cannelle |
| 5 cuillères à soupe de miel |  |

1°) Peler et épépiner les pommes. Les couper en morceaux (cubes). Les mettre dans une casserole avec le rhum et la cannelle.

2°) Faire compoter à couvert pendant 15mn à feu doux. Couper les pruneaux an 2 ou 3 selon la taille et ajoutez-les aux pommes avec le miel.

3°) Poursuivez la cuisson à découvert. Tapissez 4 ramequins de film transparent en laissant les bord dépasser. Remplir de compote en tassant bien.

5°) Rabattre le film et mettre au frigo jusqu’au lendemain. Démouler sur des assiettes et servez avec de la crème fraîche ou de la glace vanille.

# FINANCIERS MARBRES AU CHOCOLA ET CITRON

# Pour 12 financiers préparation 10mn cuisson 20mn

|  |  |
| --- | --- |
| 3 blancs d’œuf | 70g de beurre (végétal) |
| 100g de sucre galce | 1 cuillère à café de cacao |
| 60g de poudre d’amandes | 1 cuillère à soupe de jus de citron (facultatif) |
| 30g de farine de riz |  |

1°) Préchauffer le four à 180°C.

2°) dans un saladier, mélangez le sucre, la poudre d’amandes, et la farine.

3°) Battez les blancs à la fourchette et incorporez-leur délicatement le mélange précédent.



4°) Ajoutez le beurre fondu. Divisez la préparation en 2. a l’une ajoutez le cacao et l’autre le jus de citron.

5°) Répartissez les 2 préparations, en versant alternativement le contenu d’1 cuillère, dans de petits moules à muffins.

6°) Enfournez 20mn.

* + - * Haut du formulaire