



PARTAGEZ VOTRE

PASSION

de la bouffe



RECETTE

Financier fraise rhubarbe

(Recette de Jean-Michel Fargues de la Pâtisserie 3 M)

INGRÉDIENTS

- 100 g de blanc d'œuf
- 60 g de poudre amande
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre noisette
- 400 g de farine
- 150 g de fraise
- 150 g de rhubarbe

PRÉPARATION

1. Mélanger tous les ingrédients.
2. Déposé dans des petits moules.
3. Cuire à 180 °C pendant 15 à 20 min.



Téléchargez les autres recettes à succès

DES COMMERÇANTS SUR LE SITE DE L'AVENUE !

- mobile.mont-royal.net/recettes •

L'AVENUE DU
MONT-ROYAL

Toujours une bonne adresse

- www.mont-royal.net •

