

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **SORBET MELON/FINANCIERS EXTRA-MOELLEUX**

**Sorbet au melon : 600g melon pelé et évidé - 30cl sucre de canne -**

**Mettre dans le blender le melon coupé en cubes. Verser un peu de sirop. Mixer. Verser le reste du sirop. Mixer finement. Faire prendre en sorbetière. Le lendemain, mouler dans un moule souple en silicone (pour moi moule-quenelles). Râcler pour niveler avec une spatule métallique coudée. Remettre au congélateur.**

**Financiers extra-moelleux d'[On dîne chez Nanou](#) : 2 plaques de 6 moules à mini-cakes - 80g farine T.45 - 120g poudre d'amande - 200g beurre doux - 200g sucre en poudre - 215g blancs d'oeufs - 20g miel d'acacia -**

**Dans un saladier, verser la poudre d'amande, le sucre, la farine. Mélanger. Ajouter les blancs d'oeufs. Fondre le beurre à feu moyen jusqu'à coloration noisette. Ajouter le miel, remuer. Verser le mélange de la casserole dans le mélange du saladier. Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Verser dans une boîte hermétique. Entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.**

**Le lendemain, préchauffer le four à 170° (th.5-6). Verser le mélange dans une poche, couper le bout. Répartir dans les moules beurrés et farinés. Enfourner et cuire 25minutes. Laisser refroidir 10 minutes, démouler sur grille. A conserver sous cloche.**