



## Financiers Arc en Ciel



*Matériel: Guy Demarle utilisé :*

Empreintes mignardises réf. FP 2064

Plaque aluminium : réf. MA400300

Cul de poule : MA 703020

### *Ingrédients :*

155 g de sucre glace

70 g de poudre d'amandes

35 g de farine

3 blancs d'œufs (105 g)

1 gousse de vanille

105 g de beurre

1) 10 g Amandes effilés

2) Zeste d'un demi-citron

Colorant Jaune (Réf : MC 1412)\*

5 petits morceaux de citron confit

3) 2 gouttes d'arôme violette (Réf : MC 8103)

Pétales de violette cristallisés

Colorant Violet (Réf : MC 1405)\*

4) 2 gouttes d'arôme rose (Réf : MC 8104)\*

5 framboises

Colorant rose (Réf : MC 1413)\*

5) 10 g de pâte de pistache

5 pistaches non salées

6) 10 g de praliné Gourmandises (\*)

10 g de noisettes concassées

Cacao en poudre

ou

Colorant chocolat (Réf : MC 1408)



### *Recette*

Préchauffez votre four à 180° (th 6).

Dans un cul de poule mélangez au fouet le sucre glace, la farine et la poudre d'amandes. Coupez la gousse de vanille en deux et grattez les graines. Ajoutez-les dans la préparation.

Dans une casserole, faites bouillir le beurre à petit feu jusqu'à ce que les impuretés retombent dans le fond de la casserole, vous obtenez alors un beurre noisette. Ajoutez-le au mélange en filtrant les impuretés.

Divisez la préparation en 6.

1) Conservez-en une nature. Et répartissez dans les 5 empreintes identiques. Déposez quelques amandes effilées sur le dessus.

2) Dans une autre ajoutez le zeste de citron, le colorant jaune (à peine une pointe de couteau) en mélangeant bien. Répartissez dans une rangée d'empreintes identiques et déposez un morceau de citron confit au-dessus.

3) Dans une autre ajoutez l'arôme violette et le colorant violet en mélangeant bien. Répartissez dans une rangée de 5 empreintes identiques et déposez un ou deux pétales de violettes cristallisés par-dessus.

4) Dans une autre ajoutez les deux gouttes d'arôme rose et le colorant rose en mélangeant bien. Répartissez dans une rangée de 5 empreintes identiques. Déposez une framboise par-dessus.

5) Dans une autre ajoutez la pâte de pistache en mélangeant bien. Répartissez dans les 5 empreintes identiques. Déposez au-dessus une ou deux pistaches entières.

6) Dans la dernière ajoutez le praliné, et le cacao en poudre (ou le colorant chocolat) en mélangeant bien. Répartissez dans les 5 empreintes identiques et déposez au-dessus les noisettes concassées.

\* Les colorants et arômes vous les trouverez sur le site gourmandises ( <http://www.gourmandises-guydemarle.com> ). N'oubliez pas de saisir mon code conseillère CHA12429 lors de votre enregistrement.



Pascale Phazelle

Tel. 06.76.52.15.65

Conseillère Guy Demarle

