

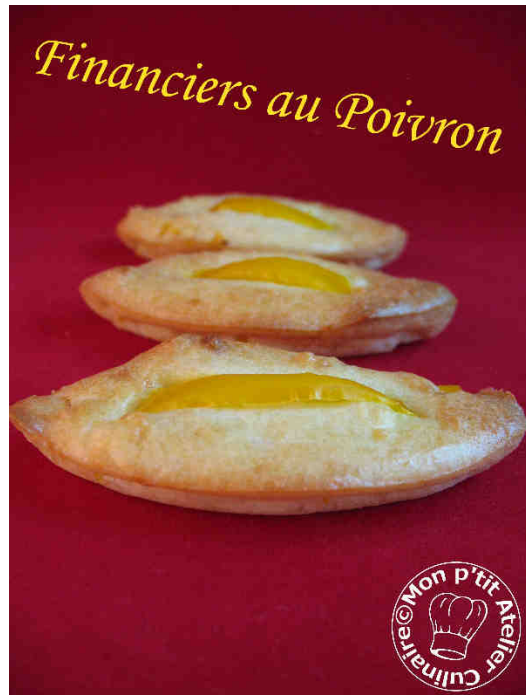
Financiers Salés au Poivron

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 15 minutes

Ingrédients :

- * 3 blancs d'oeufs
- * 100 g parmesan
- * 1 poivron rouge (il me restait du jaune)
- * 50 g farine sans grumeaux
- * 30 g poudre d'amandes
- * 1 à 2 CS de mascarpone
- * 2 CS huile d'olive



Préparation :

Préchauffez votre four à 200°C (th.6/7) et posez vos empreintes **Barquettes** (FP 2033) ou **Financiers** (FP 2264) sur la plaque perforée.

Battez les blancs d'oeufs presque en neige. Ajoutez le parmesan, la farine et la poudre d'amandes. Mélangez.

Ajoutez le mascarpone puis la moitié du poivron coupé en petits dés. Ajoutez l'huile d'olive de manière à obtenir une pâte fluide.

Remplissez les empreintes au $\frac{3}{4}$. Coupez la deuxième moitié du poivron en cubes ou bâtons, puis posez-les en décoration.

Enfournez environ 15 minutes à 200°C (th.6/7). Laissez refroidir sur une grille.

Source : Goosto.fr