

Minis-savarins [sans gluten] à la confiture [allégée] de rhubarbe et aux fleurs de sureau



“ Une recette préparée pour les 50 ans d’une copine qui ne tolère pas le gluten. Cette pâte à base d’amandes a été décorée avec la confiture de rhubarbe et fleurs de sureau, recette dévoilée hier, et de fleurs de sureau.”

Les Ingrédients :

(Pour 30 mini-savarins) :

- 8 c. à soupe de [confiture de rhubarbe aux fleurs de sureau](#)
- [Fleurs de sureau](#)
- 75 g de beurre (température ambiante)
- 75 g de sucre de canne vanillé
- 75 g de poudre d'[amandes](#)
- 2 petits œufs

Les Étapes :

Fouettez le beurre ramolli et le sucre vanillé jusqu’à ce que le mélange devienne crémeux. Ajoutez les œufs et la poudre d'[amandes](#). Battez de nouveau jusqu’à ce que le mélange deviennent homogène et mousseux.

Répartissez le mélange dans les empreintes d’un moule de 30 minis savarins ronds (ici un moule en silicone [Flexipan de 30 empreintes mini-savarins de chez Demarle FP 1586](#) préalablement déposé sur une plaque de cuisson perforée).

Enfournez dans le bas d’un four préchauffé à 170°C pendant 20 à 30 minutes à chaleur tournante. Laissez refroidir avant de démouler!

Répartissez la [confiture de rhubarbe aux fleurs de sureau](#) dans les savarins. Décorez de [fleurs de sureau](#).

Et Que Dire De Plus ?

- Idées de fruits secs en poudre à utiliser pour cette recette : [amandes](#), [pistaches](#), noisettes, noix de coco...
- Une autre idée d’association de pâte sans gluten à base de fruits secs et de garniture aux fruits frais : [Tartelettes sans gluten aux groseilles et cassis](#).
- Recette de [confiture \[allégée\] de rhubarbe aux fleurs de sureau](#).

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/minis-savarins-sans-gluten-a-la-confiture-allegee-de-rhubarbe-et-aux-fleurs-de-sureau/>