

Petits fours tout ronds aux abricots (et romarin)



“ Une petite gourmandise préparée avec les abricots que ma copine-voisine m’a rapporté. ”

Les Ingrédients :

(Pour 48 petits fours) :

- 4 à 6 [abricots](#)
- 150 g sucre de canne blond ([vanillé](#) ou non)
- 50 g de farine de type T55
- 50 g de poudre d'[amandes](#)
- 4 blancs d’œufs
- 140 g de beurre
- [Romarin](#) (facultatif)

Les Étapes :

Dans une petite casserole, faites fondre le beurre coupé en petits cubes. Chauffez à feu modéré jusqu’à ce que le beurre prenne une jolie couleur noisette. Retirez du feu et laissez refroidir quelques minutes.

Pendant ce temps, dans un bol mélangeur, versez le sucre, la poudre d’amandes et la farine. Mélangez. Ajoutez les blancs d’œufs et battez vigoureusement au fouet.

Versez le beurre chaud (*au travers d’une petite passoire*) sur la préparation aux blancs d’œufs. Mélangez au fouet puis laissez reposer 15 minutes.

Répartissez la préparation dans les empreintes d’un moule pour 48 petits fours (*ici [Flexipan® de Guy Demarle FP 2416](#)*) posée sur une plaque en aluminium perforée (*[MA 400300](#)*).

Répartissez les abricots coupés en petits morceaux et une demi-feuille de romarin à la surface de la pâte de chaque empreinte.

Enfournez à chaleur tournante pendant 15 minutes dans le milieu du four préchauffé à 200°C.

Démoulez, posez les petits fours sur une grille et laissez refroidir.

Dégustez !

Et Que Dire De Plus ?

→ Cette recette a été inspirée de celle des [financiers à la framboise](#) retrouvée sur le site de Guy Demarle.

→ Consultez la recette de [financiers vanillés à la rhubarbe](#) ou celle des [Financiers aux groseilles \(ou cassis\)](#) publiées sur ce blog.