

## Salade d'oranges aux dattes

Préparation 20mn

Cuisson 40mn  
Facile et bon marché

Réfrigération 1h

### Pour 4 personnes

- 1kg d'oranges (maltaises de préférence)
- 6 grosses dattes ou plus si elles sont petites
- 50g d'amandes effilées
- 50g de sucre
- 2 cuillères à soupe de rhum (facultatif)
- 1 pincée de cannelle

### Technique

1-Dans une petite casserole, faire bouillir 20cl d'eau avec le sucre pendant 5mn puis éteindre le feu et laisser tiédir.

2-Peler les oranges à vif et les couper en fines rondelles en éliminant les pépins. Couper les dattes en 2 dans la longueur et ôter les noyaux.

Recouper les demi-dattes en lanières

Faire griller quelques secondes les amandes à sec dans une poêle pour qu'elles dorent

3- Disposer les tranches d'oranges et les dattes dans un plat creux assez grand pour qu'elles ne s'emplissent pas trop. Ajouter le rhum et la cannelle au sirop de sucre tiède, bien mélanger et verser en filet sur les fruits. Placer au moins 1h au frais

4- Au moment de servir, décorer la salade avec les amandes grillées

On peut servir avec un « loupjac » (vin blanc liquoreux du bordelais)

## Financiers

Préparation 15mn

(utilisation de blancs d'œufs)

Cuisson 15 à 18mn Facile et bon marché

### Pour 20 financier

- 170g de beurre + 30g pour beurrer les moules
- 5 blancs d'œufs 250g de sucre glace
- 135g de poudre d'amandes 55g de farine

### Technique

1-Le poids de 5 blancs d'œufs est de 155g environ. Ce détail peut vous être utile si vous utilisez des blancs d'œufs qui vous restent et si vous ne savez plus combien vous en avez gardé dans le récipient

2-Faire chauffer le four à 250° (th 9 )

3-Beurrer copieusement les moules au pinceau avec le beurre pommade. Faire fondre le beurre et le cuire jusqu'à ce qu'il ne bouille plus. Il prend alors le goût noisette, et il est à peine coloré.

4-Bien mélanger le sucre, les amandes en poudre et la farine dans un bol ( saladier ou cul de poule ) incorporer les blancs d'œufs en travaillant à la spatule, puis le beurre noisette chaud. Remplir les moules à la cuillère et les poser sur la même plaque du four.

5-Commencer la cuisson à 240° (th 8) pendant 5mn, puis continuer à 200° (th 6) pendant 10mn ; le temps de cuisson peut être plus ou moins long selon la taille des moules. Eteindre le four. Attendre 5mn avant de sortir les financiers. Démouler chaud sur une grille ou sur du papier siliconé.

Remarques La forme des moules importe peu, il faut seulement faire attention de ne les garnir que jusqu'à 3mm du bord car le mélange gonfle légèrement

Les financiers se conservent dans une boîte hermétique 15 jours au frais.