

# Pink Breakfast : Nos recettes tout en rose

## FINANCIER ROSE À LA PRALINE

Une recette de la Direction Hôtellerie-Restauration  
du groupe Clariane

Découvrez la recette proposée par la Direction Hôtellerie-Restauration de Clariane.

### Pour 10 financiers :

#### INGRÉDIENTS:

Blancs d'œufs : 100 g  
Sucre glace 135 g  
Beurre (doux + 1 pincée de sel) 53 g  
Poudre d'amande 55 g  
Farine type 55 : 37 g  
Fralines roses concassées : 167 g

#### PRÉPARATION :

Tamiser la farine avec la poudre d'amande et le sucre glace.  
Dans une casserole, réaliser un beurre noisette, filtrer au chinois et verser sur les poudres  
Incorporer les blancs d'œufs petit à petit à l'aide d'une spatule mélangez le tout afin d'obtenir un mélange homogène.  
Ajoutez les pralines roses concassées au fond des moules  
puis verser la pâte par-dessus dans les cavités de votre moule à financiers.  
Parsemer la surface de pralines concassées.  
Enfourner pendant 10 min à 220° C.



# Pink Breakfast :

## Nos recettes tout en rose

### SMOOTHIE ROSE À LA FRAMBOISE

Une recette de la Direction Hôtellerie-Restauration  
du groupe Clariane

Découvrez la recette proposée par la Direction Hôtellerie-Restauration de Clariane.

**Pour 10 personnes :**

**INGRÉDIENTS:**

Framboises : 335 g

Lait : 100 cl

Yaourts nature : 430 g

Sucre en poudre : 35 g

**PRÉPARATION :**

Mixer les ingrédients dans un  
mixeur.

Servez frais.

