

Financiers à la framboise



Ces petits financiers super gourmands m'ont tapé dans l'œil quand je les ai vu sur le très joli blog « Les mandises de Céline ». J'ai eu envie de changer un peu la forme des traditionnelles empreintes rectangulaires pour des moules à tartelettes en silicone. Voici donc la recette pour 12 à 14 financiers selon la taille de vos moules.

Ingrédients :

- 50 g de poudre d'amande
- 50 g de farine
- 150 g de sucre
- 75 g de beurre
- 4 blancs d'œufs (avec les jaunes je fais des **crèmes à la vanille**)
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- une petite barquette de framboises (compter 6 à 7 framboises par tartelette)
- quelques amandes effilées pour la déco

Préparation :

- 1) Préchauffer le four à 200°C.
 - 2) Faire fondre le beurre dans une petite casserole jusqu'à ce qu'il chante et obtienne une coloration "noisette". Laisser ensuite tiédir.
 - 3) Dans un récipient mélanger la poudre d'amande, les sucres et la farine.
 - 4) Avec un fouet ou une cuiller magique battre les blancs avec la pincée de sel jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux.
 - 5) Ajouter les blancs aux ingrédients secs, mélanger, puis ajouter le beurre noisette et mélanger de nouveau.
 - 6) Verser la pâte dans les empreintes aux trois quart. Ajouter les framboises sur le dessus, puis les amandes effilées.
- > Voici mon petit bonus pour avoir des financiers bien réguliers ; 30 minutes à 1h au frigo et ils seront parfaits! Si vous n'avez pas le temps vous pouvez zapper cette étape.
- 7) Enfourner pour environ 25 minutes (plus ou moins, cela dépend de la puissance des fours, il faut surveiller la cuisson à partir de 15 minutes).
 - 8) Laisser refroidir puis démouler.