



7. FINANCIER AUX AMANDES ET À LA FRAMBOISE

WWW.INTRADEL.BE/COLLATIONSZD/FINANCIER

Il vous faut :

230 g de sucre de canne · **150 g** d'amandes concassées · **125 g** de beurre noisette · **100 g** de framboises · **90 g** de poudre d'amandes · **90 g** de farine · **8** blancs d'œufs · **10 g** de poudre à lever.



1 moule à financiers.

Pour cette recette, nous avons utilisé un moule à cupcakes.

Aux fourneaux !

Préchauffez le four à 150 °C.



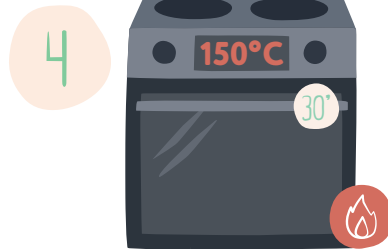
Dans un saladier, mélangez le sucre de canne, la poudre d'amandes, la farine et la poudre à lever.



Ajoutez le beurre noisette froid puis incorporez progressivement les blancs d'œufs.



Dressez 2 framboises dans le fond du moule graissé et fariné. Remplissez de pâte et garnissez d'amandes concassées.



Enfournez dans un four ventilé préchauffé à 150 °C pendant ± 30 minutes.

Laissez refroidir et démoulez.

Comment faire un beurre noisette ?

Faites fondre du beurre dans un récipient relativement large sur un feu régulier. Dès que le beurre arrête de mousser, il se met à chanter. Lorsque le beurre prend une couleur « châtain clair » et dégage une odeur de noisette, versez le beurre dans un récipient froid au travers d'une passette pour stopper la cuisson et laissez refroidir.



Regarder la vidéo



UTILISEZ LES MOULES QUE VOUS AVEZ DANS VOS ARMOIRES ET VARIEZ LES PLAISIRS DES FRUITS EN FONCTION DES SAISONS. PAR EXEMPLE, REMPLACEZ LES FRAMBOISES PAR DES POIRES.

