

Financiers à la framboise



TEMPS DE PRÉPARATION

10 min

TEMPS DE CUISSON

35 min



TYPE DE PLAT

Dessert

CUISINE

Française



INGRÉDIENTS

- 1/2 cup de beurre
- 1/4 cup de farine
- 3 c.à.s. de poudre d'amande
- 4 c.à.s. de noisettes moulues
- 1/2 cup de sucre à glacer tassé
- 4 blancs d'œufs
- 2 poignées de framboises fraîches ou surgelées

INSTRUCTIONS

1. Faites fondre le beurre puis laissez refroidir.
2. Dans un bol, mélanger la farine tamisée avec la poudre d'amande et la poudre de noisette (il est tout à fait possible de remplacer la poudre de noisette par 3 cuillères à soupe de poudre d'amande, et vice versa) et le sucre glace. Ajoutez les 4 blancs d'œufs, puis mélangez. Versez le beurre fondu et mélangez à nouveau pour obtenir une pâte lisse.
3. Dans des petits moules en silicone, incorporez votre pâte jusqu'aux 3/4 du moule, puis ajoutez 3 framboises sur chaque financier.
4. Préchauffez votre BBQ à 200 ° C (450 ° F). Placer le moule sur la grille et cuire 30 minutes. Les financiers sont cuits lorsque les bords sont dorées.
5. Si vous souhaitez faire votre propre glace à la framboise, vous pouvez suivre la même recette que pour la glace à l'ananas, mais sans rhum et en remplaçant l'ananas par 1 cup de framboises surgelées.



MOTS CLÉS

financiers, framboise, pâtisserie